



# CUINÀNIMA

---

**Escols de cuina**

---



**TREBALL FINAL DE GRAU**

**CRISTINA AYGUADE RIBAS**

**Tutora: M<sup>re</sup> Pilar Marques Gou**

## ÍNDIX

Resum executiu .....	1
1. Introducció .....	2
2. Anàlisi externa .....	3
2.1 Anàlisi del Macroentorn .....	3
2.2 Anàlisi del Microentorn .....	5
2.2.1 Anàlisi cinc forces de Porter .....	5
2.2.2 Clients.....	7
2.2.3 Competència .....	13
2.2.4 Proveïdors .....	16
3. Anàlisi intern .....	18
4. Síntesi amb anàlisi DAFO .....	19
5. Model Canvas.....	20
6. Pla de màrqueting.....	21
6.1 Producte o servei.....	21
6.2 Preu.....	23
6.3 Distribució.....	25
6.4 Comunicació.....	26
7. Infraestructures.....	27
8. Organització i Recursos Humans.....	29
9. Pla econòmic i financer.....	30
9.1 Pla d'inversió inicial .....	30
9.2 Pla de finançament .....	31
9.3 Pressupost de tresoreria.....	32
9.4 Previsió de resultats .....	33
9.5 Balanç de situació.....	34
9.6 Anàlisi de la inversió .....	35
9.7 Anàlisi de sensibilitat .....	36
9.8 Anàlisi financera .....	37
10. Conclusions .....	39
11. Bibliografia.....	40
12. Annexos .....	41

## Índex figures:

**Figura 1: Les 5 forces de Porter**, Font: Elaboració pròpia..... 6

**Figura 2: Organigrama**, Font: Elaboració pròpia..... 29

## Índex gràfics:

**Gràfic 1: Quina opinió té sobre els cursos de cuina com a activitats extraescolars?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes..... 7

**Gràfic 2: El seu fill assistiria a un curs de cuina?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes..... 8

**Gràfic 3: A on li és convenient que els seus fills realitzin les activitats extraescolars?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes..... 9

**Gràfic 4: Està interessat/da en cursos de cuina i xerrades culinàries?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes..... 9

**Gràfic 5: A quin tipus de curs creu que assistiria?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes..... 10

**Gràfic 6: A quin tipus de cursos estaria interessat/da en assistir?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes..... 10

**Gràfic 7: Corba de valor**, Font: Elaboració pròpia..... 15

## Índex imatges:

**Imatge 1: Logotip**, Font: Elaboració pròpia..... 26

**Imatge 2: Targeta de recordatori**, Font: Elaboració pròpia..... 26

**Imatge 3: Mapa de la zona propera a l'escola**, Font: Ajuntament de Girona..... 27

**Imatge 4: Distribució del local**, Font: Idealista..... 28

## Índex taula:

**Taula 1: Edat mitjana per sexe de la població de Girona**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat)..... 11

**Taula 2: Demografia de Girona per grups d'edat i sexe**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat)..... 11

**Taula 3: Taxa bruta de creixement total de la població**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat)..... 11

<b>Taula 4: Resum dels principals competidors</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	15
<b>Taula 5: Clientela per mes i curs</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	22
<b>Taula 6: Resum del benefici o pèrdua obtingut anualment per client i tipus de curs</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	24
<b>Taula 7: Matriu de distribució</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	25
<b>Taula 8: Pla d'inversió inicial</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	30
<b>Taula 9: Pla de finançament</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	31
<b>Taula 10: Pressupost de tresoreria</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	32
<b>Taula 11: Compte de pèrdues i guanys</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	33
<b>Taula 12: Balanç de situació</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	34
<b>Taula 13: Fons de maniobra</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	34
<b>Taula 14: Anàlisi de la inversió</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	35
<b>Taula 15: Anàlisi de sensibilitat</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	36
<b>Taula 16: Ratis econòmiques</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	37
<b>Taula 17: Ratis financeres</b> , Font: Elaboració pròpia. ....	37

#### Índex annexos:

<b>Annex 1:</b> Buidatge de les enquestes i informació extreta .....	41
<b>Annex 2:</b> Quadre d'amortització del préstec.....	52
<b>Annex 3:</b> Estructura dels clients .....	54
<b>Annex 4:</b> Els costos i el seu repartiment.....	55
<b>Annex 5:</b> Currículum vitae .....	61
<b>Annex 6:</b> Inversió inicial .....	66
<b>Annex 7:</b> Compte de pèrdues i guanys .....	68
<b>Annex 8:</b> Balanç de situació .....	70

## **Resum executiu**

La finalitat d'aquest Treball Final de Grau és aplicar tots els coneixements adquirits durant el Grau de Comptabilitat i Finances en la realització d'una pla d'empresa d'una escola de cuina. Aquesta escola de cuina oferirà diferents serveis que són cursos de cuina com a activitats extraescolars, cursos per adults i xerrades culinàries.

L'escola es dirà Cuinànima i estarà situada al centre de Girona, a prop de l'estació de tren, on es pot aparcar fàcilment i a més a més, hi ha diverses escoles a la zona.

Aquest pla d'empresa es realitzarà seguint el següent procés:

- Primer de tot es realitzarà un anàlisi extern (estudi del microentorn i macroentorns) i intern.
- Després es crearà un anàlisi DAFO per tal de saber més exactament quines seran les debilitats i fortaleces de l'empresa en el mercat i quines seran les oportunitats i amenaces que presenta l'entorn.
- També es crearà el model Canvas (Business Model Canvas creat per Alexander Osterwalder) que m'ajudarà a alinear l'activitat mitjançant la il·lustració de possibles compensacions.
- Posteriorment, es realitzarà un pla de màrqueting on es descriurà quines estratègies de màrqueting utilitzarà l'escola de cuina, la política de preus que utilitzarà, com es distribuiran les tasques entre els empleats, etc.
- Seguidament, es descriuran les infraestructures del local que m'ajudarà a situar a través d'una imatge els diversos departaments dels quals disposarà i d'aquesta manera poder realitzar més fàcilment el següent punt que és la organització i els recursos humans.
- Per últim, torbem el pla financer-econòmic que és on definitivament podré veure si l'escola de cuina Cuinànima és viable i rendible o no, i si en un futur la podré fer realitat.

## 1. Introducció

L'empresa Cuinànim és una idea de negoci pensada per mi, la Cristina Ayguade Ribas, alumna de Grau de Comptabilitat i Finances de la Universitat de Girona.

Durant uns mesos vaig estar pensant en el tema del Treball Final de Grau i tenia diverses idees en ment, però finalment em vaig decantar per un pla d'empresa relacionat amb l'hostaleria ja que és el meu hobby.

A partir d'aquí vaig començar a pensar en idees innovadores en l'àmbit culinari i se'm va ocórrer una escola de cuina, ja que actualment a la província de Girona no n'hi ha gaires.

Per tal de diferenciar la meua escola de cuina de la resta, vaig considerar que podria realitzar cursos de cuina com a activitats extraescolars, xerrades i cursos de cuina per adults.

Vaig tenir moltes més idees per tal de poder destacar el meu negoci i poder arribar a més clients, però finalment em vaig quedar amb la idea inicial pel fet que semblava la més segura en la iniciació del negoci.

En el cas de que l'empresa fos viable i es fes real, en un futur estudiaria ampliar l'oferta de l'empresa amb la incorporació de les altres idees que se'm van ocórrer com per exemple:

- Durant els mesos d'estiu podria realitzar cursos de cuina en anglès i/o espanyol als càmpings de la costa.
- Realitzar un casal d'estiu en el nostre centre, on es realitzarien activitats de cuina i altres activitats recreatives per tal d'oferir un servei complet als nostres clients.

## 2. Anàlisi externa

L'anàlisi externa consisteix en analitzar aquells aspectes generals de l'entorn que afecten al nostre projecte tant de manera positiva com negativa.

### 2.1 Anàlisi del Macroentorn

En l'anàlisi del Macroentorn s'analitzen variables externes a l'empresa que afecten a Cuinànim i a totes les empreses de la mateixa àrea geogràfica.

- **Factors demogràfics:** Al 2016 la població total de la ciutat de Girona ascendeix a un total de 98.567 persones que es reparteixen aproximadament en els tres grups d'edat següents:
  - De 0 a 15 anys hi ha 18.027 nens
  - De 16 a 64 anys hi ha 65.705 adults
  - De 65 anys endavant hi ha 14.835 adults

A Girona es realitzen moltes activitats extraescolars però cap com la que ofereix Cuinànim. Aquest factor pot ser positiu ja que a molts nens i nenes els hi agrada realitzar pastissos i ajudar a la cuina i per tant, podrien preferir assistir a les nostres activitats extraescolars per sobre de la resta; però també pot ser negatiu ja que és un servei nou i possiblement serà complicat que els pares i mares confiïn en els nostres serveis.

- **Factors socioculturals:** l'estil de vida de la població de Girona és bastant activa en quant a les activitats extraescolars dels seus fills. Gran part de la població gironina creu important o interessant que els seus fills aprenguin a cuinar ja que és una activitat quotidiana i necessària.

Abans només eren les dones les que cuinaven, però actualment ja no és així; en l'actualitat tant homes com dones tenen dotacions culinàries i tiren endavant la família, penso que aquest tipus d'activitat extraescolar és important per tal de que els nens i nenes vegin la importància de saber cuinar i que no només és una tasca de dones.

- **Factors jurídics i tecnològics:** La forma jurídica de l'empresa és la d'Emprenedor de Responsabilitat Limitada regulada per la Llei 20/2007 de l'Estatut del Treballador Autònom i pel Real Decret 197/2009 pel que es desenvolupa l'Estatut del Treballador autònom en matèria de contracte del treballador autònom econòmicament dependent i el seu registre.

He escollit aquesta forma jurídica ja que és idònia per empreses de mida molt reduïda, perquè l'emprenedor respon personalment de totes les obligacions que

contragui l'empresa (excloent l'habitatge habitual), no requereix de capital mínim i el control total de l'empresa la té el propietari.

Els principals inconvenients d'aquesta forma jurídica són que l'empresari tributa per tipus més elevats quant major és el seu volum de renda i té la obligació d'elaborar i depositar anualment, al Registre Mercantil, els comptes anuals de l'activitat.

Pel que fa a les tecnologies tindrà una pàgina web per tal de donar-me a conèixer arreu de la comarca Gironina, un perfil de Facebook on es publicaran fotos dels cursos, les promocions, la informació dels cursos que es realitzin, etc. Un altre lloc on estaré present serà al Twitter, ja que la població que pot assistir als cursos de cuina per adults i a les xerrades culinàries, potser utilitzen més el Twitter que el Facebook.

La normativa que ha de seguir el negoci és la Llei 16/2015, del 21 de juliol, de simplificació administrativa que és la llei que regula el tema de les activitats. També he de tenir en compte la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats. Altres normatives a tenir en compte són el Codi Tècnic de l'Edificació per l'accessibilitat, la seguretat contra incendis, etc.

Actualment ja no és obligatori que els treballadors tinguin el carnet de manipulació d'aliments; ara són les empreses les que han de vetllar pel manteniment de les normes d'higiene i han de garantir que el seu personal rebi la formació suficient i les instruccions necessàries.

- **Factors econòmics:** Actualment gran part de la població ja ha superat l'època de crisi dels últims anys i per tant, destinen una part més important dels seus ingressos a activitats extraescolars. Amb les enquestes he vist que la majoria d'adults estarien disposats a pagar un màxim de 8€/hora per un curs de cuina i, pel que fa a les activitats extraescolars, la majoria dels enquestats estarien disposats a pagar entre 60€ i 80€ mensuals.
- **Altres factors:** L'escola estarà situada al centre de la ciutat de Girona; factor positiu durant el curs escolar, ja que són els mesos en què els nens realitzen les activitats extraescolars. La resta de mesos seran els més difícils ja que són els mesos en què la població marxa de vacances.

Si el negoci evoluciona correctament des d'un inici, avaluaré l'opció de realitzar cursos de cuina als càmpings de la Costa Brava per tal de mantenir una continuïtat en el negoci i ampliar les nostres ofertes.



## 2.2 Anàlisi del Microentorn

### 2.2.1 Anàlisi cinc forces de Porter

L'anàlisi de les cinc forces de Porter (Porter, 1980) és un model que ens permet analitzar el nivell de competència dins d'una indústria i per tant, entendre el context respecte al que s'ha de desenvolupar l'estratègia de negoci.

Aquest model inclou tres forces de competència horitzontal (amença de productes substituïts, amença de noves entrades i la rivalitat entre competidors) i dos forces de competència vertical (poder de negociació dels proveïdors i poder de negociació dels clients). A continuació us presento l'anàlisi realitzat per a Cuinànima:

#### ***Poder de negociació dels clients:***

Cuinànima es diferencia de la resta d'escoles de cuina de Girona bàsicament gràcies a la innovació dels cursos com a activitats extraescolars. Amb això l'escola aconsegueix arribar a tots els públics, principalment a clients d'entre 5 i 70 anys. Cuinànima ofereix una gran varietat de cursos i, a més a més, per als adults ofereix cursos de tres durades diferents (cursos de durada setmanal, de durada mensual i de durada trimestral) amb la qual cosa aconseguirà que persones interessades en assistir als cursos però amb poc temps lliure, es decideixin a assistir a un curs de durada setmanal.

Cuinànima també intentarà mantenir els preus assequibles per a tot el públic, de manera que adults amb un poder adquisitiu baix també puguin assistir a algun dels cursos oferts.

#### ***Poder de negociació dels proveïdors:***

Una de les característiques principals de Cuinànima és que utilitzarà productes de proximitat i de qualitat. Això pot ser un inconvenient a l'hora de mantenir els preus baixos, però s'intentarà que no afecti de manera important.

L'escola tindrà molts proveïdors diversos ja que utilitza molts ingredients diferents; això li permetrà tenir un poder de negociació mitjà ja que si un proveïdor no l'hi vol ajustar el preu, podrà optar en canviar de proveïdor de manera relativament fàcil.

#### ***Amença de nous entrants:***

És possible que entrin nous competidors en l'àrea de Girona i per això Cuinànima haurà d'intentar fidelitzar el màxim de clients a curt termini. L'escola té un avantatge respecte la resta de competidors i és que té en ment altres serveis que es poden dur a terme a curt termini; per tant, en el cas de que sorgissin forts competidors i ens disminuís la clientela, posaríem ràpidament en marxa algun d'aquests projectes per tal de tornar a ser una de les empreses pioneres en aquest sector.

### ***Amenaça de productes substitutius:***

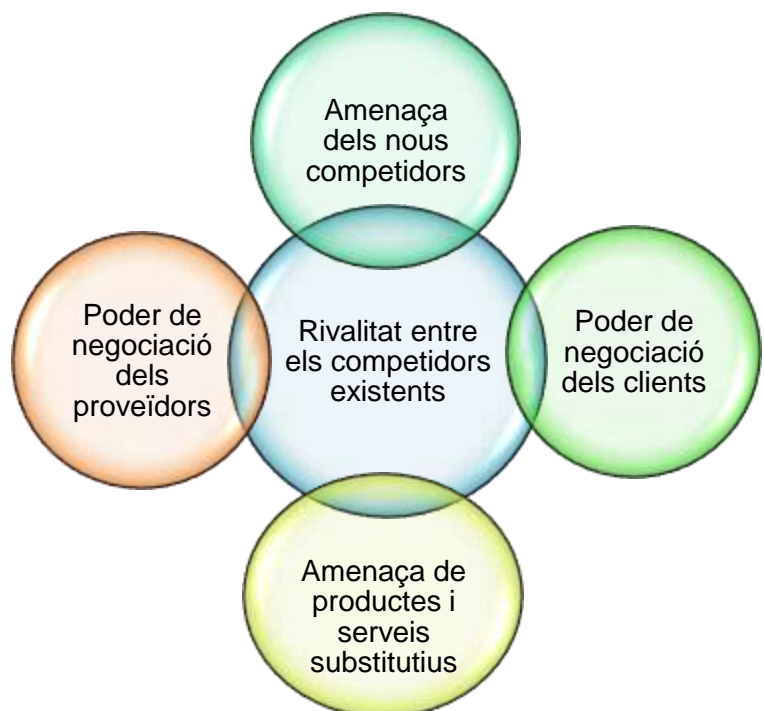
Actualment hi ha varies empreses a Girona que realitzen activitats semblants a les de Cuinànim, però algunes d'aquestes no són competència directa ja que segueixen una línia diferent de cursos. Entenent els cursos de cuina com a activitat extraescolar per a infants, serien substitutius altres activitats extraescolars esportives, d'idiomes, artístiques, etc. Val a dir que actualment l'activitat de cuinar està molt ben considerada socialment i es preveu una bona acollida.

Pel que fa als cursos de cuina per adults, no hi ha tanta oferta de cursos com amb les activitats extraescolars; però els adults no destinen tantes hores a realitzar cursos d'oci com els nens i nenes. Amb això vull dir que possiblement ens costarà captar un nombre elevat de clients ja que aquests no solen realitzar gaires cursos i si ja en realitzen algun, no n'iniciaran cap fins finalitzar l'altre.

### ***Rivalitat entre els competidors:***

No hi ha una gran rivalitat entre els competidors ja que n'hi ha pocs que siguin competidors directes i alguns dels que ho són tenen un accés difícil. A més a més, en el cas de que hi hagués un elevat nombre de competidors, Cuinànim té solucions per aconseguir diferenciar-se de la competència.

L'escola ha d'intentar captar des de l'inici el màxim de clients per als tres tipus de serveis que ofereix (cursos de cuina com a activitats extraescolars, cursos de cuina per adults i xerrades culinàries) i així aconseguirà crear-se un lloc ràpidament entre la resta d'escoles de cuina i captarà clients més ràpidament gràcies al boca-orella.



**Figura 1: Les 5 forces de Porter**, Font: Elaboració pròpia.

## 2.2.2 Clients

### *Dades primàries*

Per tal d'analitzar la demanda vaig realitzar dos tipus d'enquestes. La primera la vaig realitzar a 50 adults amb fills i la segona a 50 adults més, independentment de si tenien fills o no. Gràcies a aquest estudi previ he pogut saber detalls importants dels clients i la seva opinió sobre l'escola i els seus serveis.

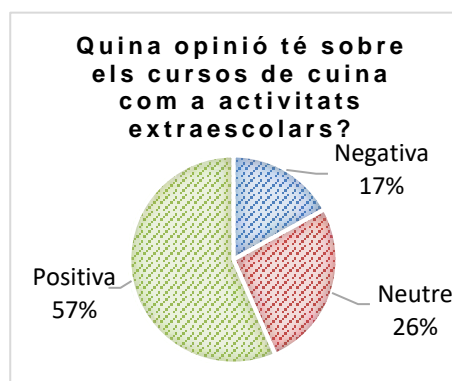
A l'annex 1 podreu trobar detalladament les enquestes que vaig realitzar, el buidatge i tota la informació detallada que n'he pogut extreure.

Gràcies a les enquestes realitzades als pares amb fills vaig observar que la majoria de nens i nenes viuen al centre de Girona i que un 89% dels enquestats va afirmar que els seus fills realitzen activitats extraescolars. La majoria de nens i nenes realitzen activitats en les que es diverteixen i aprenen; ja que són els dos factors bàsics que els pares tenen en compte en el moment de la selecció de les activitats extraescolars.

Aprofundint més en l'escola de cuina, vaig proposar diferents franges horàries i la majoria de pares van escollir la franja de 17:00 a 18:30 i de 17:30 a 19:00.

Gran part dels nens i nenes de Girona realitzen entre 4 i 6 hores d'activitats extraescolars a la setmana; això no és molt positiu per l'escola ja que ens indica que la majoria de nens ja estan ocupats moltes hores i no tenen gaire disponibilitat per dedicar a altres activitats extraescolars. Per tant, hauré de competir en temps per les altres activitats, com segurament també amb pressupost.

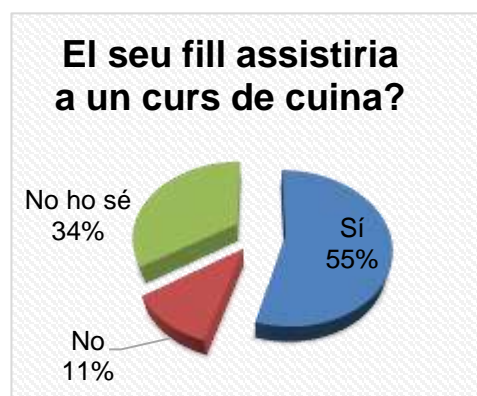
Quan els hi vaig preguntar quina opinió tenien sobre la realització de cursos de cuina com a activitats extraescolars, un 57% em va respondre que tenien una opinió positiva, un 26% neutre i el 17% restant negativa. Dels que tenien una opinió neutre o positiva, la majoria van respondre que estarien disposats a pagar una quantitat d'entre 60 i 80€ al mes per un total de 3 hores la setmana.



**Gràfic 1: Quina opinió té sobre els cursos de cuina com a activitats extraescolars?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes.

La majoria de pares i mares van dir que d'un curs de cuina d'aquest tipus esperarien que els seus fills aprenguessin la cuina bàsica i a part d'aprendre a cuinar, que també es divertissin. Això en una activitat extraescolar com la que realitzarà Cuinànim, no és difícil d'aconseguir, ja que cuinar pot ser molt divertit i entretingut.

Un 55% del total dels enquestats que estaven interessats en aquests cursos de cuina, va respondre que als seus fills els hi agradaria assistir a aquest curs i un 34% va respondre que no ho sabia. Això és important ja que més de la meitat va respondre que hi estaven interessats i això ens dona motius per pensar que és una bona idea de negoci i que pot funcionar.

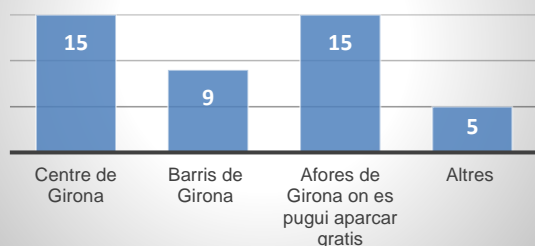


**Gràfic 2: El seu fill assistiria a un curs de cuina?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes.

La majoria de pares i mares creuen que el màxim nombre d'alumnes que hi hauria d'haver en una aula és de 15 o 20 alumnes. Molts d'ells estarien interessats en apuntar els seus fills a cursos de cuina tradicional catalana i a cursos de cuina nadalenca tot i que alguns només estaven interessats en el de cuina nadalenca.

Un 56% dels pares que estan interessats en els cursos van dir que també estaven interessats ens assistir a un curs de cuina per adults mentre els seus fills realitzen l'activitat extraescolar. Aquest factor és important tenir-lo en compte ja que és una manera fàcil de captar més clients i a més a més, a aquests clients se'ls hi podria oferir un descompte o promoció.

### A on li és convenient que els seus fills realitzin les activitats extraescolars?



Actualment busquem la màxima comoditat a l'hora d'anar als llocs; amb això vull dir que preferiblement la població assistirà a una escola de cuina situada al centre de Girona on hi puguin accedir caminant o a les afores de Girona on es pugui aparcar a prop i de manera gratuïta.

**Gràfic 3: A on li és convenient que els seus fills realitzin les activitats extraescolars?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes.

Pel que fa a les entrevistes d'adults, un 44% va respondre que només estaven interessats en la realització de cursos de cuina, un 16% només en les xerrades culinàries i només un 20% va dir que estaven interessats en les dues coses. Això significa que el 80% dels enquestats estan interessats en les activitats que realitza Cuinànim.

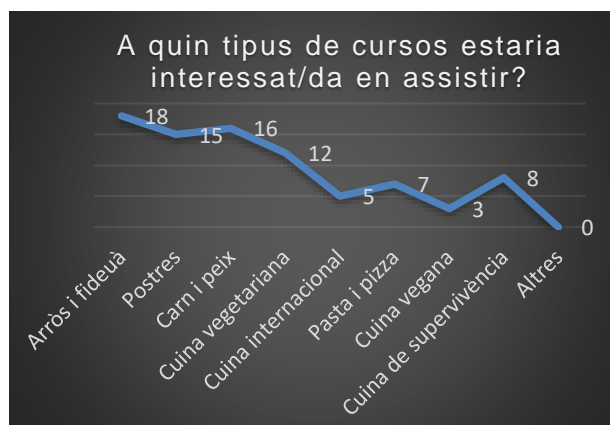
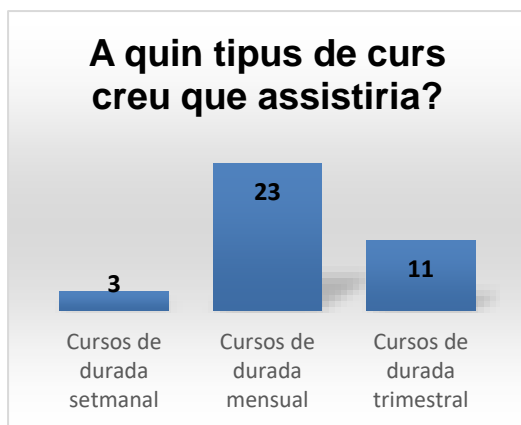


**Gràfic 4: Està interessat/da en cursos de cuina i xerrades culinàries?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes.

Bàsicament els entrevistats em van marcar tres franges horàries. Una de matins de 9:00 a 11:00 i les altres dos de tardes; una de 17:00 a 19:00 i l'altre de 19:00 a 21:00.

El 63% dels entrevistats estan interessats en realitzar els cursos dos dies a la setmana (2 hores per sessió) i estarien disposats a pagar aproximadament 8€/hora.

Segons les respostes obtingudes puc pensar que els cursos amb més sortida seran els de durada mensual i els de durada trimestral i els cursos amb un major nombre de clients seran els d'arròs i fideuà, postres, carn i peix i per últim, el de cuina vegetariana.



**Gràfic 5: A quin tipus de curs creu que assistiria?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes.

**Gràfic 6: A quin tipus de cursos estaria interessat/da en assistir?**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades obtingues a les enquestes.

En el cas dels cursos per a adults, la gran majoria van respondre que estarien interessats en assistir als cursos de cuina tradicional catalana i en el de cuina nadalenca; però, en aquest cas la majoria d'adults que tenen fills, m'han respòs que no estaven interessats en la realització d'un curs de cuina per als seus fills al mateix temps que ells realitzen el seu propi curs.

Els que van respondre que només estaven interessats en les xerrades culinàries van exposar alguns temes en els quals estarien interessats i bàsicament n'hi ha dos que destaquen per sobre la resta: el de menjar sa i el de com tractar els aliments. El tema de com tractar els aliments engloba moltes possibilitats, però la majoria quan em comentaven el tema em deien que els hi interessaria saber de quina manera s'han de netejar certs aliments, com els has de tallar per no fer-los malbé, com els has de cuinar i durant quant de temps per tal de que no perdin les proteïnes i conservin al màxim el seu sabor, etc.

### **Dades secundàries**

Per tal d'analitzar més profundament la població de Girona he buscat diverses dades secundàries que m'han ajudat a aprofundir més l'anàlisi de mercat.

Una de les primeres dades que he cercat ha estat l'edat mitjana de la població per sexe. A la taula següent hi ha la informació cercada i es pot observar que la mitjana d'edat total ha augmentat en els últims anys i que la mitja d'edat de les dones és superior a la dels homes. Això pot ser positiu per l'escola ja que penso que hi poden assistir més dones que homes i les dones que hi assistiran són de la franja d'edat de 30 a 40 anys aproximadament; ja que els adults d'entre 18 i 25 anys no estan molt interessats en

assistir a aquests cursos. Al tenir possiblement més clients de la franja d'edat propera a 40 anys, també augmenta la possibilitat de captar clients per a les activitats extraescolars, ja que segurament molts d'aquests clients tenen fills i potser els inscriuran a un curs.

	2016	2015	2014	2013
Dones	41,34	41,12	40,89	40,09
Homes	38,56	38,37	38,14	37,33
Total	40	39,8	39,57	38,77

**Taula 1: Edat mitjana per sexe de la població de Girona**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat).

Per tal de tenir una referència més concreta dels possibles clients que puc captar he cercat la demografia per grups d'edat i gènere.

Hi ha un gran grup d'edat que destaca per sobre la resta i aquest és el de 16 a 64 anys i en segona posició hi ha el grup de nens i nenes d'entre 0 i 15 anys. Això és positiu per a l'escola ja que la clientela majoritàriament serà d'aquests dos grups d'edat i a més a més de les persones de 16 a 64 anys hi ha més dones que homes.

	2016		2015		2014		2013	
	Dones	Homes	Dones	Homes	Dones	Homes	Dones	Homes
0 a 15 anys	8.746	9.281	8.689	9.198	8.625	9.140	8.096	8.588
16 a 64 anys	33.843	31.862	33.779	31.726	33.664	31.903	34.448	32.663
65 anys i més	8.681	6.154	8.524	5.991	8.378	5.832	8.181	5.630
TOTAL	51.270	47.297	50.992	46.915	50.667	46.875	50.725	46.881

**Taula 2: Demografia de Girona per grups d'edat i sexe**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat).

Una altre dada que he cercat és l'índex de població potencialment activa i actualment és del 0,68. Això m'indica que actualment més de la meitat de la població en edat de treballar està treballant o busca treball i per tant, puc extreure la conclusió de que opto poder captar com a molt un 45% del 68% de la població potencialment activa.

La taxa bruta de creixement total de la població de Girona és interessant perquè a la taula següent es pot observar que del 2012 al 2015 la població ha augmentat de manera notable i això és positiu per a l'escola, ja que com més augmenti la població, més probabilitats hi haurà de captar nous clients.

	2015	2014	2013	2012
Taxa	4,4	1,4	-3,04	-3,59

**Taula 3: Taxa bruta de creixement total de la població**, Font: Elaboració pròpia a partir de les dades de [www.idescat.cat](http://www.idescat.cat).

### *Síntesi de la demanda*

Després d'analitzar el mercat en profunditat he extret les següents conclusions sobre la clientela que podré captar:

- Clientela potencial: els clients potencials es divideixen en diferents grups:
  - Nens i nenes d'entre 5 i 15 anys
  - Adults de 16 a 18 anys
  - Adults de 30 a 60 anys

Pel que fa al grup de clients adults, majoritàriament seran dones les que assistiran als cursos de cuina.

- Captació clientela anual: al primer any Cuinànim espera captar com a clients un 11% del total de la població de Girona. Pels propers anys la clientela augmentarà un 30%, un 25% i un 15% respectivament.
- Localització de l'escola: la majoria dels enquestats van respondre que estaven interessats en que l'escola es situés al centre de Girona o a les afores on es pogués aparcar amb facilitat i de manera gratuïta.
- Horari dels cursos: per a l'activitat extraescolar la majoria de pares van escollir l'horari de 17:00 a 18:30 i de 17:30 a 19:00. Pel que fa als cursos per adults, aquests van marcar bàsicament tres horaris que són de 9:00 a 11:00, de 17:00 a 19:00 i de 19:00 a 21:00.
- Preus dels cursos: pels cursos com a activitats extraescolars la majoria em van respondre que estarien disposats a pagar entre 60 i 80€ (aproximadament uns 180€ al trimestre) i els adults van respondre que estarien disposats a pagar 8€/hora.
- Tipus de cursos: en relació a les activitats extraescolars la majoria dels enquestats van respondre que estaven interessats tant en el curs de cuina tradicional catalana com en el de cuina nadalenca, o només en el de cuina nadalenca. Als adults els vaig fer la mateixa pregunta i a més a més, els hi vaig proposar altres tipus de cursos de cuina. Pel que fa als cursos de cuina tradicional catalana i de cuina nadalenca, la gran majoria estaven interessats en els dos; i en relació als altres cursos de cuina que els hi vaig proposar, els preferits van ser el d'arròs i fideuà, postres, carn i peix i per últim, el de cuina vegetariana.



- Durada dels cursos: la durada dels cursos com a activitats extraescolars seria semestral; en canvi, els cursos per adults serien de durada setmanal, mensual o trimestral. Amb les enquestes vaig veure que la majoria d'adults van respondre que estarien interessats en assistir als cursos de durada mensual o als de durada trimestral. Els cursos de durada setmanal anirien més destinats a clients amb poc temps lliure, poca capacitat econòmica, poc interès en aprendre moltes receptes, etc.

### 2.2.3 Competència

Hi ha diverses empreses a la població de Girona que ofereixen un servei semblant al de Cuinànima, però no totes són competència directa perquè algunes d'aquestes empreses realitzen cursos orientats a altres segments de la població. A continuació analitzo als possibles competidors amb més detall.

- Girona Cook: es dedica a la realització de tallers monogràfics, cursos intensius de cuina, Showcookings privats, esdeveniments gastronòmics per a empreses i demostracions de productes i estris de cuina.
- Espai Cuinar Sa: es dedica exclusivament a la cuina sana, ja que realitzen tallers de cuinar sa, tallers de cuina macrobiòtica i tallers monogràfics. Aquesta empresa no es dedica tant a la realització de cursos de cuina, sinó que està més orientada a la dietètica.
- Tots a Taula: és un espai gastronòmic que realitza cursos i tallers, tast, presentacions de productes, Showcookings i celebracions privades. També realitza cursos per a nens i nenes d'entre 8 i 11 anys on cuinen plats com: pa "naan", "parmentier", pollastre amb verdures, pastis de poma i galetes.
- Cursos Ajuntament de Girona: l'Ajuntament de Girona organitza diversos cursos per a la població entre els quals hi ha cursos de cuina de tots els estils i a un preu assequible. És una forta competència per Cuinànima tot i que per tal d'optar a una plaça en aquests cursos, t'has d'inscriure en el curs que t'interessa i un cop finalitzat el termini d'inscripció, l'Ajuntament selecciona les persones que realitzaran el curs. Aquests cursos es realitzen als Centres Cívics dels diferents barris de Girona, que són:
  - Barri Vell
  - Onyar
  - Pedret
  - Pla de Palau
  - Pont Major
  - Sant Narcís

- Santa Eugènia
  - Centre Cívica Ter
  - Can Gibert del Pla
  - La Rosaleda
  - Mercadal
  - Taialà
  - Eixample
  - Montjuïc
  - Sant Daniel
  - Fontajau
- Cursos INEM: Actualment l'INEM no té organitzat cap curs de cuina però pot ser que en un futur n'organitzi ja que anteriorment n'han realitzat. Aquest cursos podrien ser gratuïts o de pagament.
- Aula de cuina Nuri Llado: en aquesta Aula es realitzen cursos de cuina per a tothom, cuina vegana, tast de formatges a cegues, pa amb Thermomix i un curs de Menú complet amb Thermomix.
- Crudivegania: és una empresa que bàsicament ofereix cursos i tallers d'alimentació viva, és a dir, que no serà competència directa per Cuinànim, però si que ens podrà treure clientela en els cursos de cuina vegana ja que Crudivegania es centra més en aquest estil de cuina que nosaltres.
- Cuina artesana: aquest centre ofereix diversos cursos com són:
  - Petit xef: el secret que amaguen les verdures.
  - Cursos de cuina per impressionar als convidats.
  - Curs de cuina vegetariana – Macrobiòtica.
  - Curs de cuina oriental
  - Curs de cuina amb verdures
  - Curs de guarnicions per professionals del sector
  - Tallers infantils

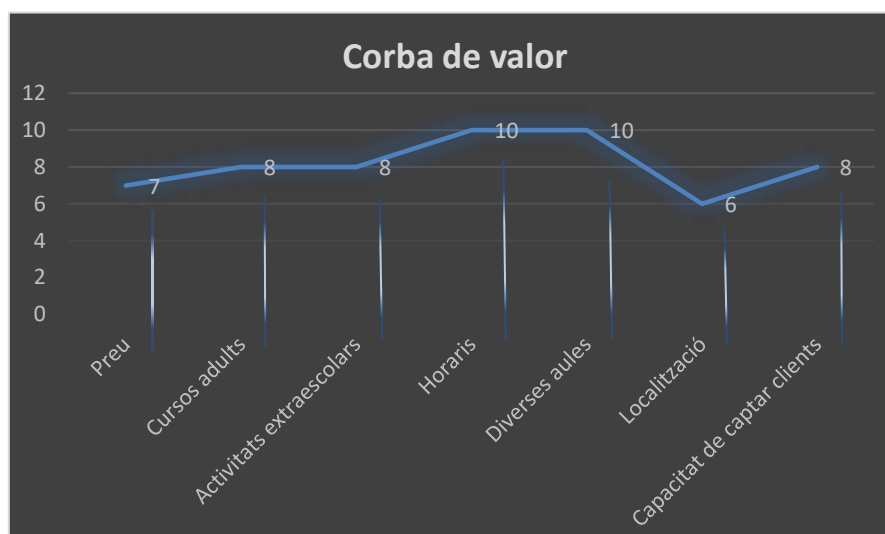
Per tal de saber més exactament el grau de competència que representen per Cuinànim les empreses anteriors, he realitzat un anàlisi de la competència per mitjà dels principals atributs que ofereixen. A la hora de realitzar aquest anàlisi, que és subjectiu, m'he basat en la informació obtinguda a les pàgines web de les diferents empreses i als comentaris dels seus clients.

	Girona Cook	Espai Cuinar Sa	Tots a Taula	Ajuntament de Girona	Cursos INEM	Aula de cuina Nuri Lladó	Crudivegania	Cuina artesana
Preu	✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓	✓✓✓	✓	-
Qualitat del servei	✓	✓	✓✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Tecnologia	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓
Posicionament	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓	✓
Logística	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓	✓✓✓	✓✓✓	✓
Atributs de qualitat	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓
Tipus de cursos	✓✓✓	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓

Taula 4: Resum dels principals competidors, Font: Elaboració pròpia.

Gràcies a aquest anàlisi puc dir que els competidors més importants de Cuinànim són Girona Cook, Tots a Taula, Ajuntament de Girona i Aula de cuina Nuri Lladó, donat que són els que acumulen més nivell dels atributs analitzats.

Complementàriament, he realitzat una anàlisi de la corba de valor que representa gràficament la percepció del valor des del punt de vista del client. D'acord amb el que he extret de les enquestes a possibles clients, els factors que he cregut més importants per analitzar són els preus, els cursos d'adults, les activitats extraescolars, els horaris, la tinença de diverses aules, la localització i la capacitat de captar clients. Per tal de realitzar la corba de valor he comparat aquests factors en l'empresa Cuinànim i en els principals competidors.



Gràfic 7: Corba de valor, Font: Elaboració pròpia.

Els punts forts de Cuinànim representats en el gràfic són els horaris i la tinença de diverses aules per la realització de cursos.

### 2.2.4 Proveïdors

La selecció dels proveïdors és un procés bàsic i important per al bon funcionament de l'escola i per això he d'examinar les diverses fonts que en proporcionen la informació de cadascun. Aquestes fonts d'informació són:

<b>Fonts en línia</b>	Internet proporciona un gran volum d'informació sobre el mercat. El departament de compres és l'encarregat d'identificar, classificar, analitzar i usar solament la informació rellevant.
<b>Catàlegs electrònics</b>	Accés ràpid als productes o serveis que el proveïdor ofereix.
<b>Diaris</b>	Informació general del proveïdor a partir dels nous productes o serveis que el mercat ofereix i conèixer com es promociona.
<b>Directoris comercials</b>	Llistats que descriuen els productors líders, les seves direccions, tipus de productes i la situació financera.
<b>Bases de dades de proveïdors</b>	Informació de contacte, ordres de compra i venda actuals i d'exercicis anteriors.
<b>Bases de dades de mercaderies</b>	Classificació dels materials i característiques d'un producte.
<b>Noves tecnologies web</b>	Videoconferències, xats, e-mail, etc.

Un cop tinc la informació bàsica dels proveïdors i he detectat els que poden cobrir-nos la necessitat, els hi sol·licito més informació mitjançant diferents procediments com poden ser:

<b>Visites de representants comercials</b>	Entrevistes amb els venedors i representants dels fabricants. Això em permet parlar, escoltar i preguntar directament les característiques del producte o servei.
<b>Visites a l'empresa del proveïdor</b>	Visita concertada a les instal·lacions del proveïdor per conèixer de primera mà el producte o servei que vui adquirir.
<b>Trucades telefòniques</b>	Realització de trucades telefòniques per tal d'aconseguir una comunicació més ràpida, fluïda i entenedora.

L'objectiu de l'escola és utilitzar productes de proximitat i de qualitat i per aconseguir-ho tindrà en compte els següents factors a la hora d'escollir els proveïdors:

- Atenció al client: és important que hi hagi una bona comunicació entre ambdós i així evitar mal entesos.
- Econòmic: aquest factor inclou el preu unitari dels productes, els descomptes comercials, ràpels, la forma de pagament (60 dies) i el plus per transport. Aquests són factors clau per tal de que pugui mantenir uns preus baixos en els cursos i que els clients estiguin contents amb els productes utilitzats en els cursos.
- Causes de rescissió del contracte.
- Futures revisions del contracte: hi ha circumstàncies que ens poden fer variar el preu com per exemple les circumstàncies meteorològiques.

Un cop realitzada la cerca dels proveïdors, realitzaré un llistat per ordre de preferència dels proveïdors per així, si algun dia sorgeixen problemes i he de cercar nous proveïdors, no hauré de tornar a realitzar tot el procés de selecció. Els principals proveïdors que he escollit són:

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| ○ Roca Fariners      | ○ Peixos Puignau    |
| ○ Llet nostra        | ○ Carnisseria Sergi |
| ○ Azucarera          | ○ Granja St Jordi   |
| ○ Arròs Molí de Pals | ○ Borges            |
| ○ Pastas Gallo       | ○ Fruites Nuria     |
| ○ A la menuda        |                     |
| ○ Xocolata Torras    |                     |

### **3. Anàlisi intern**

L'empresa Cuinànima està creada per una única persona física, que sóc jo, la Cristina Ayguade Ribas. Sóc estudiant de Grau de Comptabilitat i Finances de la UdG i anteriorment vaig realitzar el CFGS d'Administració i Finances a l'INS La Bisbal.

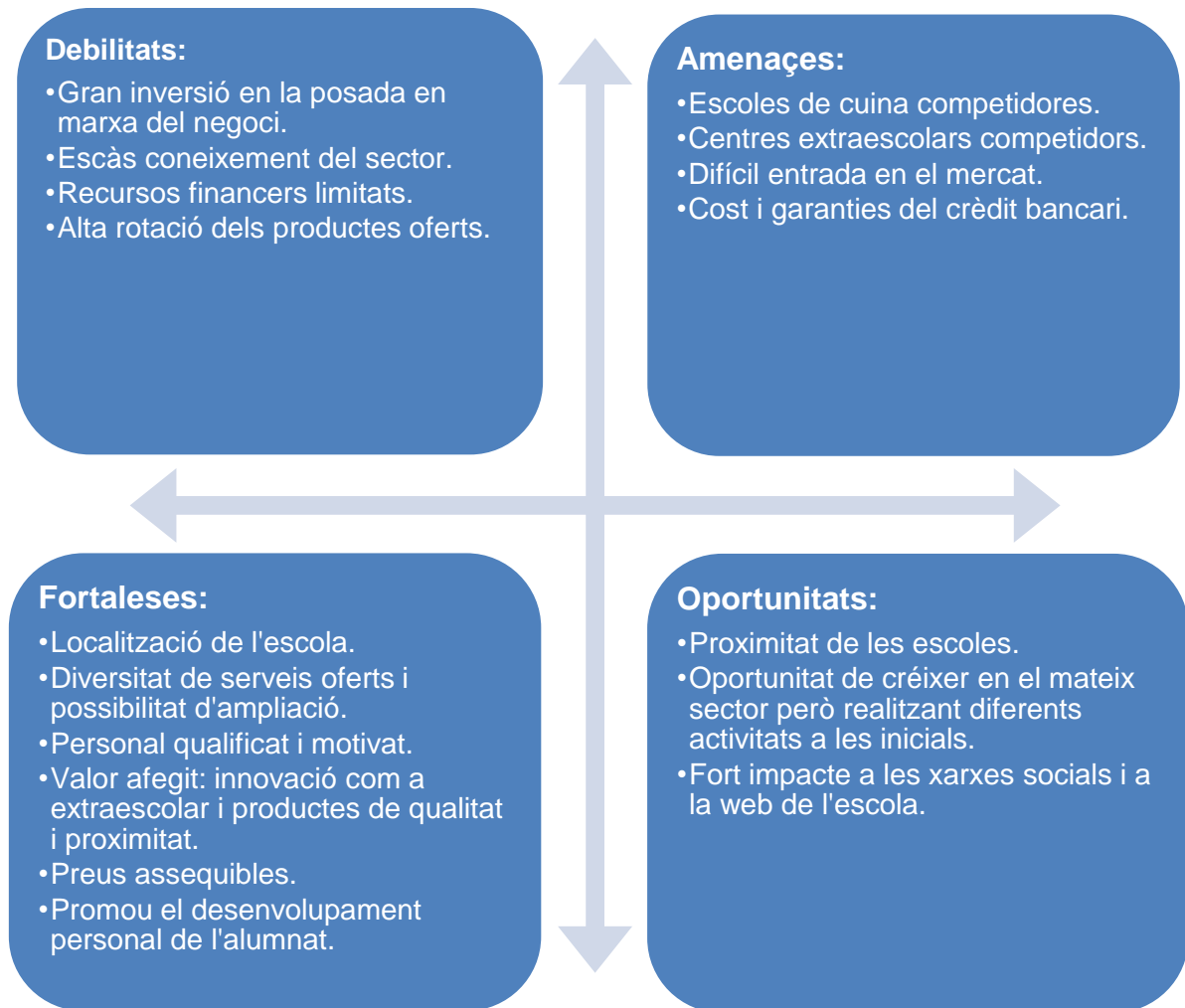
Com a emprenedora del projecte seré la única sòcia aportant un capital social de 40.000€. La resta de la inversió necessària la realitzaré gràcies a un préstec ICO que serà de 80.000€ amb un any de carència, a retornar en el termini de 6 anys i amb una TAE del 4,624%. A l'annex 2 podeu trobar el quadre d'amortització del préstec.

Jo seré l'encarregada de realitzar les tasques d'arxiu, recepcionista, control d'estocs, realització de les comandes, comptabilitat i control de pagaments i cobraments entre d'altres.










Paral·lelament a les tasques que corresponen a la meva formació, realitzaré algun curs de cuina ja que és el meu hobby i també he realitzat diversos cursos de cuina online.

Per a la realització dels cursos de cuina com a activitats extraescolars i per a adults, tindrè un treballador que s'introduirà a la plantilla de l'empresa des d'un inici i aquest, a part de realitzar la majoria de cursos, em donarà suport en alguna de les altres tasques com per exemple en comprovar les existències del magatzem.

#### 4. Síntesi amb anàlisi DAFO



## 5. Model Canvas

<b>Aliances clau</b> 	<b>Activitats clau</b>   Manteniment pàgina web + base de dades clients  Compra de material  <b>Recursos i capacitats clau</b>   Administrativa/Gerent  Cuiner autònom	<b>Propostes de valor</b>   Propera als clients  Escola de cuina amb ànima  Assequible  Gran varietat de cursos  Utilització de productes de proximitat	<b>Relació amb els clients</b>   Responsabilitat  Relació personal  <b>Canals de comunicació</b>   Pàgna web  Xarxes socials (Facebook, Instagram i Twitter)  Tríptics	<b>Segments de clients</b>   - Nens/es: de 5 a 15 anys  - Adults: de 16 a 18 anys  - Adults: de 30 a 60 anys
<b>Despeses</b>   Sous  Lloguer escola  Màrqueting & Administració  Compra Matèria Prima  Interessos préstec		<b>Ingressos</b>   Publicitat en la pàgina web  Clients		



## 6. Pla de màrqueting

### 6.1 Producte o servei

La nostra escola de cuina ofereix diversos productes per tal d'arribar als segments als que ens dirigim, tot i que penso que la nostra oferta pot interessar a una part àmplia de la població. Tindrè un tracte de proximitat amb el client i per tant, estaré disponible per escoltar ofertes per a nous cursos, xerrades, possibles problemes que es puguin ocasionar durant els cursos, etc. Vull oferir el millor servei possible i crec que la millor manera d'aconseguir-ho és escoltant l'opinió dels clients.

Tinc dos segments bàsics de clients als que dirigeixo la meva oferta:

- **Nens i nenes:** a aquests clients se'ls ofereixen cursos de cuina semestrals com a activitat extraescolar. Els cursos que es proposen són:
  - Curs de cuina nadalenca
  - Curs de cuina tradicional catalana
  - Curs de pa, pasta i pizza
  - Curs de galetes, magdalenes i cupcakes
  - Curs de pastissos
- **Adults:** a aquests clients els oferiré dos tipus de productes:
  - Cursos: se'ls ofereix un ampli ventall de cursos als que poden assistir i a més a més, poden escollir la durada del curs (setmanal, mensual o trimestral). Aquests cursos són:
    - Curs de cuina nadalenca
    - Curs de cuina tradicional catalana
    - Curs d'arròs i fideuà
    - Curs de postres
    - Curs de carn i peix
    - Curs de cuina vegetariana
    - Curs de cuina internacional
    - Curs de pasta i pizza
    - Curs de cuina vegana
    - Curs de cuina de supervivència

- Xerrades: les xerrades van destinades als clients adults, però la majoria dels clients que hi assistiran no estan interessats en els cursos anteriors.

Hi ha diversos temes en els que la població de Girona estaria interessada per tal d'assistir a una xerrada que es realitzaria al mateix centre de Cuinànim.

Pel que fa a les activitats extraescolars i als cursos de cuina espero captar al primer any un 11% del total de la població de Girona i espero poder incrementar-los un 30% al segon any, un 25% al tercer any i un 15% al quart any.

A continuació teniu el nombre de clients esperats per a cada any i servei. A l'annex 3 trobareu la informació més detallada.

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTAL
<b>2018</b>													
Activitats extraescolars	32	43	65	54	65	38	16	0	43	49	54	81	541
Cursos adults	242	322	483	403	403	282	121	81	443	362	403	604	4.027
Xerrades culinàries	145	193	290	242	242	169	72	48	266	217	242	362	2.416
<b>2019</b>													
Activitats extraescolars	42	56	84	70	70	49	21	14	77	63	70	105	703
Cursos adults	314	419	628	524	524	366	157	105	576	471	524	785	5.235
Xerrades culinàries	188	251	377	314	314	220	94	63	346	283	314	471	3.141
<b>2020</b>													
Activitats extraescolars	53	70	105	88	88	62	26	18	97	79	88	132	879
Cursos adults	393	524	785	654	654	458	196	131	720	589	654	982	6.544
Xerrades culinàries	236	314	471	393	393	275	118	79	432	353	393	589	3.926
<b>2021</b>													
Activitats extraescolars	61	81	121	101	101	71	30	20	111	91	101	152	1.011
Cursos adults	452	602	903	753	753	527	226	151	828	677	753	1.129	7.525
Xerrades culinàries	271	361	542	452	452	316	135	90	497	406	452	677	4.515

Taula 5: Clientela per mes i curs, Font: Elaboració pròpia.

## 6.2 Preu

Per tal de calcular el preu de cada servei, he realitzat una taula amb tots els costos directes que tindrà a l'inici del negoci. Aquests costos directes durant els anys variaran ja que no tots són fixes i cada any disminuiran.

En el càlcul del cost dels ingredients he calculat que l'augment seria aproximadament d'un 1% mensual. Els costos que són generals per a tots els serveis com per exemple l'arrendament, publicitat, sous i salaris, interessos del préstec, assegurances, etc. els he repartit de manera igualitària entre tots els cursos que ofereix Cuinànim.

Per tal de calcular els preus m'he basat en l'objectiu de l'escola, que és oferir cursos de cuina i activitats extraescolars a un preu baix per tal de poder arribar a més persones.

Amb això he decidit iniciar amb uns preus bastants baixos i mantenir-los durant els 4 primers anys. A la taula 6 podeu observar un resum dels costos per client i curs i els preus que he decidit cobrar per a cada tipus de curs; juntament amb el benefici o pèrdua que obtindria per client amb el preu establert.

A la taula següent es pot observar de manera clara que només obtindrem pèrdues durant l'any 2018 en els cursos de cuina internacional i en el de cuina vegana ja que són cursos en els que no tindrem molta clientela i els productes són una mica més cars que en la resta dels cursos.

A l'annex 4 trobareu la informació detallada sobre els costos anuals i el seu repartiment.

	Cost 2018	Preu 2018	Benefici o pèrdua	Cost 2019	Preu 2019	Benefici o pèrdua	Cost 2020	Preu 2020	Benefici o pèrdua	Cost 2021	Preu 2021	Benefici o pèrdua
<b>Activitats extraescolars</b>												
Curs de cuina nadalenca	67,48 €	120,00 €	<b>52,52 €</b>	58,56 €	120,00 €	<b>61,44 €</b>	54,12 €	120,00 €	<b>65,88 €</b>	53,71 €	120,00 €	<b>66,29 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	109,93 €	130,00 €	<b>20,07 €</b>	95,42 €	130,00 €	<b>34,58 €</b>	88,68 €	130,00 €	<b>41,32 €</b>	88,25 €	130,00 €	<b>41,75 €</b>
Curs de pa, pasta i pizza	52,71 €	100,00 €	<b>47,29 €</b>	45,77 €	100,00 €	<b>54,23 €</b>	42,86 €	100,00 €	<b>57,14 €</b>	42,81 €	100,00 €	<b>57,19 €</b>
Curs de galetes, magdalenes, cupcakes i pastissos	54,01 €	120,00 €	<b>65,99 €</b>	46,88 €	120,00 €	<b>73,12 €</b>	43,59 €	120,00 €	<b>76,41 €</b>	43,39 €	120,00 €	<b>76,61 €</b>
<b>Cursos per adults (durada setmanal)</b>												
Curs de cuina nadalenca	9,40 €	10,00 €	<b>0,60 €</b>	8,16 €	10,00 €	<b>1,84 €</b>	7,57 €	10,00 €	<b>2,43 €</b>	7,54 €	10,00 €	<b>2,46 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	2,64 €	10,00 €	<b>7,36 €</b>	2,29 €	10,00 €	<b>7,71 €</b>	2,12 €	10,00 €	<b>7,88 €</b>	2,10 €	10,00 €	<b>7,90 €</b>
Curs d'arròs i fideuà	2,50 €	10,00 €	<b>7,50 €</b>	2,17 €	10,00 €	<b>7,83 €</b>	2,01 €	10,00 €	<b>7,99 €</b>	2,00 €	10,00 €	<b>8,00 €</b>
Curs de postres	3,02 €	10,00 €	<b>6,98 €</b>	2,62 €	10,00 €	<b>7,38 €</b>	2,44 €	10,00 €	<b>7,56 €</b>	2,43 €	10,00 €	<b>7,57 €</b>
Curs de carn i peix	6,50 €	12,00 €	<b>5,50 €</b>	5,64 €	12,00 €	<b>6,36 €</b>	5,19 €	12,00 €	<b>6,81 €</b>	5,15 €	12,00 €	<b>6,85 €</b>
Curs de cuina vegetariana	5,54 €	10,00 €	<b>4,46 €</b>	4,81 €	10,00 €	<b>5,19 €</b>	4,47 €	10,00 €	<b>5,53 €</b>	4,46 €	10,00 €	<b>5,54 €</b>
Curs de cuina internacional	10,31 €	12,00 €	<b>1,69 €</b>	8,94 €	12,00 €	<b>3,06 €</b>	8,29 €	12,00 €	<b>3,71 €</b>	8,23 €	12,00 €	<b>3,77 €</b>
Curs de pasta i pizza	6,15 €	10,00 €	<b>3,85 €</b>	5,34 €	10,00 €	<b>4,66 €</b>	5,00 €	10,00 €	<b>5,00 €</b>	4,99 €	10,00 €	<b>5,01 €</b>
Curs de cuina vegana	12,05 €	15,00 €	<b>2,95 €</b>	10,46 €	15,00 €	<b>4,54 €</b>	9,70 €	15,00 €	<b>5,30 €</b>	9,65 €	15,00 €	<b>5,35 €</b>
Curs de cuina de supervivència	7,55 €	10,00 €	<b>2,45 €</b>	6,55 €	10,00 €	<b>3,45 €</b>	6,06 €	10,00 €	<b>3,94 €</b>	6,02 €	10,00 €	<b>3,98 €</b>
<b>Cursos per adults (durada mensual)</b>												
Curs de cuina nadalenca	15,03 €	25,00 €	<b>9,97 €</b>	13,05 €	25,00 €	<b>11,95 €</b>	12,12 €	25,00 €	<b>12,88 €</b>	12,06 €	25,00 €	<b>12,94 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	4,21 €	20,00 €	<b>15,79 €</b>	3,66 €	20,00 €	<b>16,34 €</b>	3,39 €	20,00 €	<b>16,61 €</b>	3,36 €	20,00 €	<b>16,64 €</b>
Curs d'arròs i fideuà	4,00 €	30,00 €	<b>26,00 €</b>	3,47 €	30,00 €	<b>26,53 €</b>	3,22 €	30,00 €	<b>26,78 €</b>	3,20 €	30,00 €	<b>26,80 €</b>
Curs de postres	4,83 €	30,00 €	<b>25,17 €</b>	4,20 €	30,00 €	<b>25,80 €</b>	3,90 €	30,00 €	<b>26,10 €</b>	3,89 €	30,00 €	<b>26,11 €</b>
Curs de carn i peix	10,39 €	25,00 €	<b>14,61 €</b>	9,02 €	25,00 €	<b>15,98 €</b>	8,31 €	25,00 €	<b>16,69 €</b>	8,23 €	25,00 €	<b>16,77 €</b>
Curs de cuina vegetariana	8,86 €	20,00 €	<b>11,14 €</b>	7,69 €	20,00 €	<b>12,31 €</b>	7,16 €	20,00 €	<b>12,84 €</b>	7,13 €	20,00 €	<b>12,87 €</b>
Curs de cuina internacional	16,49 €	25,00 €	<b>8,51 €</b>	14,31 €	25,00 €	<b>10,69 €</b>	13,26 €	25,00 €	<b>11,74 €</b>	13,17 €	25,00 €	<b>11,83 €</b>
Curs de pasta i pizza	9,83 €	20,00 €	<b>10,17 €</b>	8,54 €	20,00 €	<b>11,46 €</b>	7,99 €	20,00 €	<b>12,01 €</b>	7,98 €	20,00 €	<b>12,02 €</b>
Curs de cuina vegana	19,27 €	25,00 €	<b>5,73 €</b>	16,73 €	25,00 €	<b>8,27 €</b>	15,53 €	25,00 €	<b>9,47 €</b>	15,44 €	25,00 €	<b>9,56 €</b>
Curs de cuina de supervivència	12,07 €	20,00 €	<b>7,93 €</b>	10,48 €	20,00 €	<b>9,52 €</b>	9,70 €	20,00 €	<b>10,30 €</b>	9,64 €	20,00 €	<b>10,36 €</b>
<b>Cursos per adults (durada triemstral)</b>												
Curs de cuina nadalenca	75,17 €	90,00 €	<b>14,83 €</b>	65,24 €	90,00 €	<b>24,76 €</b>	60,60 €	90,00 €	<b>29,40 €</b>	60,29 €	90,00 €	<b>29,71 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	21,08 €	80,00 €	<b>58,92 €</b>	18,29 €	80,00 €	<b>61,71 €</b>	16,94 €	80,00 €	<b>63,06 €</b>	16,82 €	80,00 €	<b>63,18 €</b>
Curs d'arròs i fideuà	19,99 €	70,00 €	<b>50,01 €</b>	17,35 €	70,00 €	<b>52,65 €</b>	16,08 €	70,00 €	<b>53,92 €</b>	15,99 €	70,00 €	<b>54,01 €</b>
Curs de postres	24,18 €	90,00 €	<b>65,82 €</b>	20,99 €	90,00 €	<b>69,01 €</b>	19,51 €	90,00 €	<b>70,49 €</b>	19,43 €	90,00 €	<b>70,57 €</b>
Curs de carn i peix	51,98 €	90,00 €	<b>38,02 €</b>	45,10 €	90,00 €	<b>44,90 €</b>	41,55 €	90,00 €	<b>48,45 €</b>	41,17 €	90,00 €	<b>48,83 €</b>
Curs de cuina vegetariana	44,32 €	70,00 €	<b>25,68 €</b>	38,47 €	70,00 €	<b>31,53 €</b>	35,79 €	70,00 €	<b>34,21 €</b>	35,64 €	70,00 €	<b>34,36 €</b>
Curs de cuina internacional	82,46 €	80,00 €	<b>-2,46 €</b>	71,56 €	80,00 €	<b>8,44 €</b>	66,29 €	80,00 €	<b>13,71 €</b>	65,87 €	80,00 €	<b>14,13 €</b>
Curs de pasta i pizza	49,16 €	70,00 €	<b>20,84 €</b>	42,69 €	70,00 €	<b>27,31 €</b>	39,97 €	70,00 €	<b>30,03 €</b>	39,92 €	70,00 €	<b>30,08 €</b>
Curs de cuina vegana	96,38 €	90,00 €	<b>-6,38 €</b>	83,65 €	90,00 €	<b>6,35 €</b>	77,64 €	90,00 €	<b>12,36 €</b>	77,21 €	90,00 €	<b>12,79 €</b>
Curs de cuina de supervivència	60,38 €	70,00 €	<b>9,62 €</b>	52,40 €	70,00 €	<b>17,60 €</b>	48,51 €	70,00 €	<b>21,49 €</b>	48,18 €	70,00 €	<b>21,82 €</b>
<b>Xerrades culinàries</b>	2,58 €	3,00 €	<b>0,42 €</b>	2,82 €	3,00 €	<b>0,18 €</b>	2,81 €	3,00 €	<b>0,19 €</b>	2,91 €	3,00 €	<b>0,09 €</b>

Taula 6: Resum del benefici o pèrdua obtingut anualment per client i tipus de curs, Font: Elaboració pròpia.

### 6.3 Distribució

La matriu de distribució m'ajuda a repartir d'una manera més clara les diferents tasques bàsiques. En el cas de l'empresa Cuinànima aquestes tasques són la publicitat, demanar subministraments als proveïdors, assegurar estocs, rebre i ordenar subministraments, realització dels cursos, netejar les aules, atendre clients, cobraments i supervisar la feina.

Les persones encarregades de realitzar aquestes funcions són l'agència de publicitat, els cuiners i l'administrativa/gerent.

Com es pot observar en la matriu de distribució, la tasca de donar-se a conèixer l'encomano a una agència de publicitat, ja que ells són professionals en aquests temes i podran aconseguir arribar a més persones.

Els cuiners s'encarregaran d'apuntar els ingredients que s'han de demanar en un foli de comandes, hauran de controlar els estocs per tal de fer la comanda en el moment adequat, realitzaran els cursos de cuina i netejaran les aules després de la realització de cada curs.

Les taques que haurà de realitzar l'administrativa/gerent, són rebre i ordenar subministraments, realitzar cursos, atendre als clients, cobraments i supervisar la feina.

	Donar-se a conèixer	Demanar subministraments al proveïdor	Assegurar estocs	Rebre i ordenar subministraments	Realització dels cursos	Netejar aules de cuina	Atendre clients	Cobrament	Supervisar la feina
Agència publicitat									
Cuiners									
Administrativa/Gerent									

**Taula 7: Matriu de distribució**, Font: Elaboració pròpia.

## 6.4 Comunicació

És important que l'empresa tingui un nom fàcil de recordar i amb sentit, ja que així la població pot desenvolupar un major interès en l'empresa i les seves activitats. He escollit el nom Cuinànim ja que està format per dues paraules bàsiques, cuina i ànim. He escollit aquestes dues paraules perquè la cuina és la base de l'empresa i l'ànim el que posa cada persona en el moment de cuinar.



Imatge 1: Logotip, Font: Elaboració pròpia.



Imatge 2: Targeta de recordatori, Font: Elaboració pròpia.

Per tal de donar-me a conèixer davant de la clientela, crearé una pàgina web on s'explicarà la motivació i la història de l'empresa, els treballadors, els serveis que ofereix, els preus de cada curs, les activitats que es realitzen, les promocions, la localització de l'escola i el telèfon de contacte i correu entre altres.

A part de la pàgina web, també estaré present a tres xarxes socials que són el Facebook, el Twitter i l'instagram. He escollit aquestes tres xarxes ja que opino que són les més utilitzades per la majoria de la població. La clientela que puc captar a cadascuna d'aquestes xarxes opino que és diferent, ja que el facebook i l'instagram solen ser més utilitzats per joves; en canvi, el twitter crec que el solen utilitzar persones més adultes.

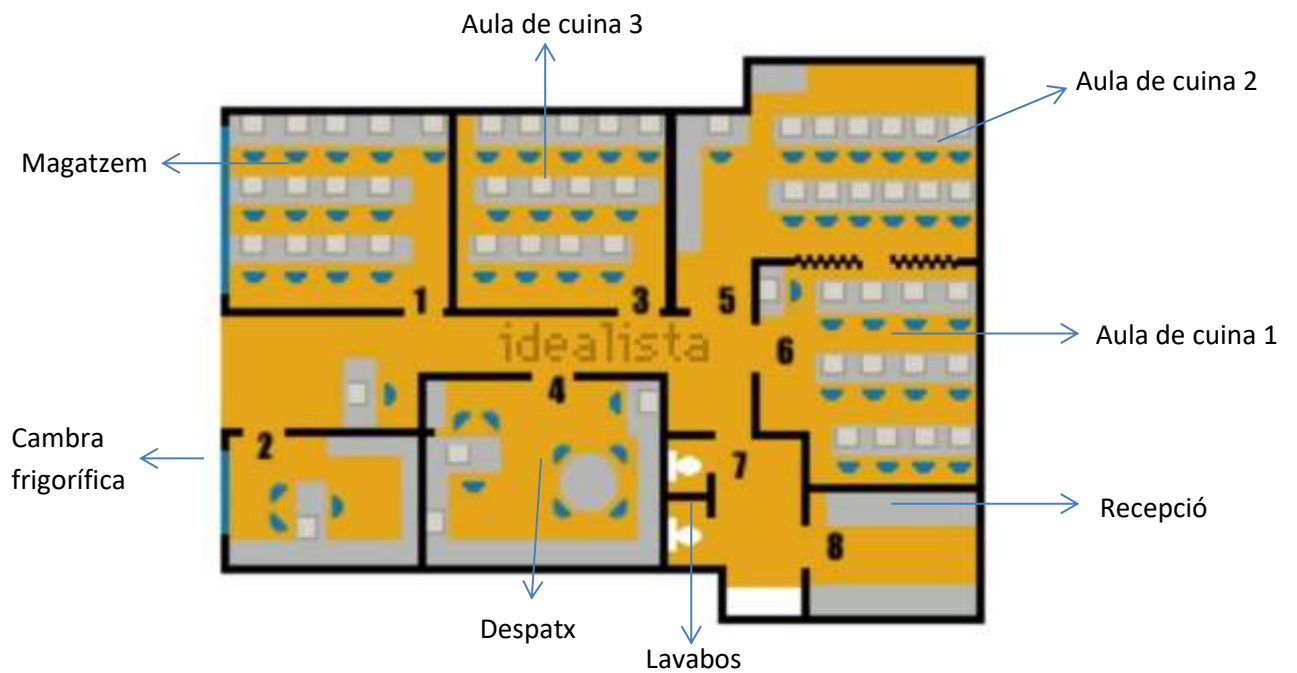
Una altre via de publicitat serà el whatsapp, ja que actualment és una eina bàsica per a tota la població, ja siguin empreses o persones físiques. Pel whatsapp bàsicament enviaré informació sobre les promocions, nous tallers i xerrades culinàries.

A més a més, dos cops l'any realitzaré tríptics amb la informació bàsica de Cuinànim per tal de repartir-los a les escoles i així assegurar que tots els pares i mares reben la informació de l'existència d'aquests cursos. A l'inici del curs també realitzaré una xerrada a les escoles davant dels pares per tal de poder explicar detalladament en què consisteixen les activitats extraescolars de cursos de cuina i així, poder respondre tots els dubtes. Aquests tríptics també els portaré a diferents locals de la població de Girona com poden ser bars propers a les escoles, llibreries, botigues relacionades amb la cuina, etc.





A la imatge següent podeu observar la distribució del local i com organitzaré les diferents sales.



Imatge 4: Distribució del local, Font: Idealista.



## 8. Organització i Recursos Humans

L'equip de treball de l'empresa en un principi, estarà format per mi i per un treballador. Jo m'encarregaré més de la part comptable i financera del negoci i el treballador s'encarregarà de la realització dels cursos, tot i que jo també en realitzaré algun.

Al principi ens haurem d'organitzar per tal de mirar de tirar endavant tots dos sols, però en el cas de que necessitéssim un altre treballador, buscaríem una persona que realitzés alguns cursos de cuina per així poder atendre a tots els nostres clients.

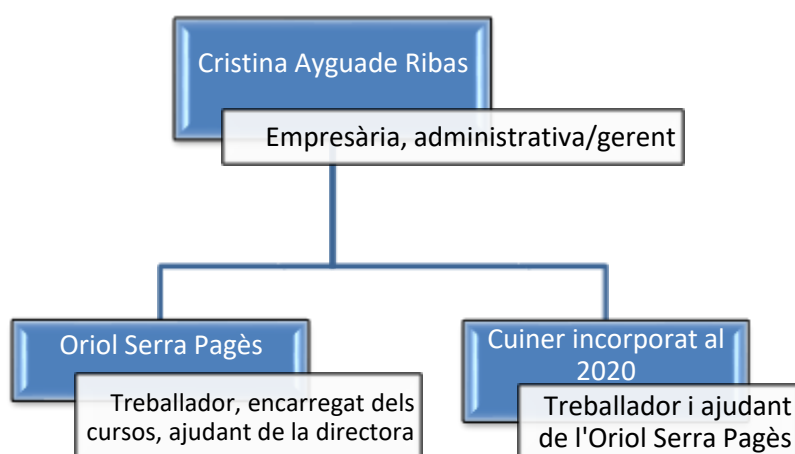
A partir del mes de Gener del 2020 aquest treballador, passaria a formar part de la plantilla a jornada completa.

Al Gener de l'any 2021 tinc pensat contractar un altre treballador ja que conto tenir un quantitat considerable de clients i per tant, hauré de contractar a un altre cuiner que realitzi alguns cursos.

En el moment de la selecció de personal, recorreré a les diverses Escoles de Cuina que hi ha la comarca de Girona, donat que els alumnes surten molt ben qualificats. Per tal d'escollir un candidat miraré que tingui les qualitats més importants, que són les habilitats, el coneixement, l'aptitud i l'actitud, entre d'altres.

El treballador que m'acompanyarà des de l'inici del negoci, serà un noi de 18 anys que ha estudiat a l'Escola de Cuina de Figueres des dels 16 anys i té bastanta experiència a la cuina, ja que a l'escola cada dia realitzaven menús diaris i a més a més, ha realitzat pràctiques en un restaurant de Girona. Ell realitzarà sobretot els cursos de cuina com a activitats extraescolars ja que a part de la cuina també estudia teatre, cosa que l'hi permetrà apropar-se fàcilment als nens i que aquests es diverteixin.

A l'Annex 5 podeu trobar el currículum de la persona emprenedora i del treballador.



**Figura 2: Organigrama**, Font: Elaboració pròpia.

## 9. Pla econòmic i financer

### 9.1 Pla d'inversió inicial

Per tal de posar en marxa el negoci he hagut de realitzar una inversió inicial en la qual he tingut en compte tots els materials i maquinàries necessaris per a la posada en marxa de l'escola de cuina. També hi he inclòs el valor de les obres a realitzar i de les instal·lacions elèctriques, les existències, la fiança que és de dos mesos de lloguer i finalment, les despeses d'establiment que inclouen l'impost per obres i construccions, la desinfecció i neteja del local, el notari i la publicitat.

Com es pot observar a la taula següent, el total de la inversió inicial és de 117.276,47€ i és tant elevada bàsicament degut a la partida de construccions i instal·lacions elèctriques ja que el local llogat s'ha d'adaptar a les instal·lacions necessàries per a l'escola de cuina.

A la taula següent podeu observar el resum de la inversió inicial i a l'annex 6 podeu trobar més detalladament tot el que s'ha comprat per a la inversió inicial.

<b>INVERSIÓ INICIAL</b>	<b>Any 2018</b>
<b>Immobilitzat Intangible</b>	<b>65,00 €</b>
Aplicacions informàtiques	65,00 €
<b>Immobilitzat material</b>	<b>94.425,63 €</b>
Construccions	50.000,00 €
Maquinària	4.385,18 €
Eines i utilatges	8.188,00 €
Mobiliari	9.048,00 €
Equips informàtics	2.754,45 €
Instal·lacions elèctriques	20.000,00 €
Material oficina	50,00 €
<b>Immobilitzat financer</b>	<b>2.600,00 €</b>
Fiança	2.600,00 €
<b>Despeses d'establiment</b>	<b>6.370,45 €</b>
<b>Existències</b>	<b>13.815,39 €</b>
<b>TOTAL INVERSIONS</b>	<b>117.276,47 €</b>

Taula 8: Pla d'inversió inicial, Font: Elaboració pròpia.

## 9.2 Pla de finançament

El finançament de l'escola de cuina estarà compost pel capital aportat que és de 40.000€ i per un préstec ICO de 80.000€. Com ja em dit anteriorment, aquest ICO té un any de carència i el retornarem en un termini de 6 anys a un TAE del 4,624%.

	Any 2018
Capital social	40.000,00 €
Préstecs	80.000,00 €
<b>TOTAL FINANÇAMENT</b>	<b>120.000,00 €</b>

Taula 9: Pla de finançament, Font: Elaboració pròpia.

El total del finançament com podeu observar a la taula anterior és de 120.000€, fet que ens permet cobrir la totalitat de la inversió inicial que és de 117.276,47€. Els 2.723,53€ restants, els incorporarem al balanç a la partida de bancs.

### 9.3 Pressupost de tresoreria

El pressupost de tresoreria que podeu observar seguidament, ens demostra que en un principi no tindrè problemes de liquiditat ja que els quatre primers anys del negoci els cobraments són superiors als pagaments. A la taula següent podeu observar detalladament quins són els cobraments i els pagaments anuals de Cuinànima.

Pel que fa als cobraments, podem veure que al primer anys hi ha els ingressos dels cursos, el capital i el préstec; en canvi, als altres anys només hi trobem els ingressos dels cursos que esperem realitzar. Per tal de calcular els ingressos he considerat que els clients al primer any augmenten un 30%, al segon any un 25% i al tercer any només augmenten un 15% perquè considero que cada cop costarà més captar nous clients. Els preus com heu pogut observar anteriorment he decidit mantenir-los durant els quatre anys inicials ja que opino que són uns preus raonables i ajustats als cursos que es realitzen.

	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
<b>Cobraments</b>	<b>344.245,07 €</b>	<b>291.519,08 €</b>	<b>364.398,85 €</b>	<b>419.058,68 €</b>
Activitats extraescolars	63.004,36 €	81.905,67 €	102.382,09 €	117.739,41 €
Cursos per adults durada setmanal	8.452,50 €	10.993,71 €	13.742,14 €	15.803,46 €
Cursos per adults durada mensual	49.745,80 €	64.653,49 €	80.816,86 €	92.939,38 €
Cursos per adults durada trimestral	95.794,40 €	124.543,03 €	155.678,79 €	179.030,60 €
Xerrades culinàries	7.248,00 €	9.423,18 €	11.778,98 €	13.545,82 €
Capital social	40.000,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Préstec	80.000,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

<b>Pagaments</b>	<b>330.530,22 €</b>	<b>291.089,51 €</b>	<b>352.673,94 €</b>	<b>397.350,04 €</b>
Aprovisionaments	144.539,55 €	162.870,78 €	183.526,87 €	206.802,67 €
Serveis professionals independents	36.086,45 €	36.072,00 €	52.272,00 €	68.472,00 €
Seguretat Social empresa	8.829,60 €	8.829,60 €	13.245,60 €	17.660,40 €
Arrendaments i cànons	18.200,00 €	15.600,00 €	15.600,00 €	15.600,00 €
Subministraments	8.000,00 €	10.000,00 €	12.000,00 €	14.000,00 €
Publicitat, propaganda i relacions públiques	4.056,00 €	300,00 €	300,00 €	300,00 €
Primes d'assegurances	2.460,00 €	2.460,00 €	2.460,00 €	2.460,00 €
Reparacions i conservació	2.000,00 €	2.000,00 €	2.000,00 €	2.000,00 €
Altres serveis	779,40 €	779,40 €	779,40 €	779,40 €
Altres tributs	7.515,55 €	5.565,55 €	5.565,55 €	5.565,55 €
Immobilitzat	94.440,63 €	0,00 €	7.004,00 €	0,00 €
Interessos préstec	3.623,04 €	3.378,60 €	2.829,59 €	2.255,18 €
Quota préstec a retornar	0,00 €	11.873,18 €	12.422,20 €	12.996,60 €
Pagament proveïdors	0,00 €	30.674,18 €	34.564,43 €	38.948,07 €
Pagament Impost sobre Beneficis	0,00 €	686,22 €	8.104,31 €	9.510,16 €

<b>Saldo anual</b>	<b>13.714,85 €</b>	<b>429,57 €</b>	<b>11.724,90 €</b>	<b>21.708,64 €</b>
Saldo any anterior		13.714,85 €	14.144,41 €	25.869,32 €
<b>Saldo anual final</b>	<b>13.714,85 €</b>	<b>14.144,41 €</b>	<b>25.869,32 €</b>	<b>47.577,96 €</b>

Taula 10: Pressupost de tresoreria, Font: Elaboració pròpia.

#### 9.4 Previsió de resultats

A la taula següent podeu observar detalladament el compte de pèrdues i guanys de Cuinànim. En aquesta taula es pot observar de manera evident que durant el primer any l'escola de cuina tindrà unes pèrdues de 33.136,84€; però a partir del segon any del negoci l'escola ja obtindrà un benefici de 1.601,18€, 18.910,05€ i 22.190,38€ respectivament. A l'annex 7 podeu trobar el compte de pèrdues i guanys amb l'anàlisi percentual de cada partida.

COMPTE DE PÈRDUES I GUANYS	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
<b>Import net de a xifra de negocis</b>	<b>224.245,07 €</b>	<b>291.519,08 €</b>	<b>364.398,85 €</b>	<b>419.058,68 €</b>
(705) Prestacions de serveis	224.245,07 €	291.519,08 €	364.398,85 €	419.058,68 €
<b>Aprovisionaments</b>	<b>159.646,20 €</b>	<b>195.460,86 €</b>	<b>220.250,19 €</b>	<b>248.183,43 €</b>
(600) Compra de mercaderies	175.213,73 €	197.435,21 €	222.474,94 €	250.690,33 €
(610) Variació d'existències	15.567,53 €	1.974,35 €	2.224,75 €	2.506,90 €
<b>Despeses de personal</b>	<b>8.829,60 €</b>	<b>8.829,60 €</b>	<b>13.245,60 €</b>	<b>17.660,40 €</b>
(642) Seguretat social a càrrec de l'empresa	8.829,60 €	8.829,60 €	13.245,60 €	17.660,40 €
<b>Altres despeses d'explotació</b>	<b>76.497,40 €</b>	<b>72.776,95 €</b>	<b>90.976,95 €</b>	<b>109.176,95 €</b>
(621) Arrendaments i cànons	15.600,00 €	15.600,00 €	15.600,00 €	15.600,00 €
(622) Reparacions i conservació	2.000,00 €	2.000,00 €	2.000,00 €	2.000,00 €
(623) Serveis professionals independents	36.086,45 €	36.072,00 €	52.272,00 €	68.472,00 €
(625) Primes d'assegurances	2.460,00 €	2.460,00 €	2.460,00 €	2.460,00 €
(627) Publicitat, propaganda i relacions públiques	4.056,00 €	300,00 €	300,00 €	300,00 €
(628) Subministraments	8.000,00 €	10.000,00 €	12.000,00 €	14.000,00 €
(629) Altres serveis	779,40 €	779,40 €	779,40 €	779,40 €
(631) Altres tributs	7.515,55 €	5.565,55 €	5.565,55 €	5.565,55 €
<b>Amortització de l'immobilitzat</b>	<b>8.785,67 €</b>	<b>8.785,67 €</b>	<b>10.082,17 €</b>	<b>10.082,17 €</b>
(680) Amortització de l'immobilitzat intangible	32,50 €	32,50 €		
(681) Amortització de l'immobilitzat material	8.753,17 €	8.753,17 €	10.082,17 €	10.082,17 €
<b>RESULTAT D'EXPLOTACIÓ</b>	<b>29.513,80 €</b>	<b>5.666,00 €</b>	<b>29.843,94 €</b>	<b>33.955,73 €</b>
<b>Despeses financeres</b>	<b>3.623,04 €</b>	<b>3.378,60 €</b>	<b>2.829,59 €</b>	<b>2.255,18 €</b>
(662) Interessos de deutes	3.623,04 €	3.378,60 €	2.829,59 €	2.255,18 €
<b>RESULTAT FINANCER</b>	<b>3.623,04 €</b>	<b>3.378,60 €</b>	<b>2.829,59 €</b>	<b>2.255,18 €</b>
<b>RESULTAT ABANS D'IMPOSTOS</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>2.287,40 €</b>	<b>27.014,35 €</b>	<b>31.700,55 €</b>
<b>Impostos sobre beneficis</b>		<b>686,22 €</b>	<b>8.104,31 €</b>	<b>9.510,16 €</b>
<b>RESULTAT DE L'EXERCICI</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>1.601,18 €</b>	<b>18.910,05 €</b>	<b>22.190,38 €</b>

Taula 11: Compte de pèrdues i guanys, Font: Elaboració pròpia.

## 9.5 Balanç de situació

A continuació es pot observar el balanç de situació dels quatre primers anys del negoci i a l'annex 8 podeu trobar l'anàlisi del balanç de situació.

ACTIU	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
<b>ACTIU NO CORRENT</b>	<b>88.254,96 €</b>	<b>79.469,29 €</b>	<b>76.391,12 €</b>	<b>66.308,95 €</b>
<b>Immobilitzat intangible</b>	<b>32,50 €</b>	<b>0,00 €</b>		
(206) Aplicacions informàtiques	65,00 €	65,00 €		
(280) AAI	32,50 €	65,00 €		
<b>Immobilitzat material</b>	<b>85.622,46 €</b>	<b>76.869,29 €</b>	<b>73.791,12 €</b>	<b>63.708,95 €</b>
(211) Construccions	50.000,00 €	50.000,00 €	50.000,00 €	50.000,00 €
(212) Instal·lacions tècniques	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €
(217) Equips per a processos d'informació	2.754,45 €	2.754,45 €	2.754,45 €	2.754,45 €
(216) Mobiliari	9.048,00 €	9.048,00 €	12.424,00 €	12.424,00 €
(214) Utillatge	8.188,00 €	8.188,00 €	11.816,00 €	11.816,00 €
(213) Maquinària	4.385,18 €	4.385,18 €	4.385,18 €	4.385,18 €
(281) AAIM	8.753,17 €	17.506,34 €	27.588,51 €	37.670,68 €
<b>Inversions financeres a llarg termini</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>2.600,00 €</b>
(260) Fiances constituïdes a llarg termini	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €
<b>ACTIU CORRENT</b>	<b>29.282,37 €</b>	<b>31.686,29 €</b>	<b>45.635,95 €</b>	<b>69.851,49 €</b>
<b>Existències</b>	<b>15.567,53 €</b>	<b>17.541,88 €</b>	<b>19.766,63 €</b>	<b>22.273,53 €</b>
(300) Mercaderies	15.567,53 €	17.541,88 €	19.766,63 €	22.273,53 €
<b>Efectiu i altres actius líquids equivalents</b>	<b>13.714,85 €</b>	<b>14.144,41 €</b>	<b>25.869,32 €</b>	<b>47.577,96 €</b>
(572) Bancs	13.714,85 €	14.144,41 €	25.869,32 €	47.577,96 €
<b>TOTAL</b>	<b>117.537,33 €</b>	<b>111.155,58 €</b>	<b>122.027,07 €</b>	<b>136.160,44 €</b>

PATRIMONI NET I PASSIU	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
<b>PATRIMONI NET</b>	<b>6.863,16 €</b>	<b>8.464,33 €</b>	<b>27.374,38 €</b>	<b>49.564,76 €</b>
<b>Capital</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>40.000,00 €</b>
(100) Capital social	40.000,00 €	40.000,00 €	40.000,00 €	40.000,00 €
<b>Resultat de l'exercici</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>1.601,18 €</b>	<b>20.511,23 €</b>	<b>42.701,61 €</b>
(129) Resultat de l'exercici	33.136,84 €	1.601,18 €	20.511,23 €	42.701,61 €
<b>Resultats d'exercicis anteriors</b>		<b>33.136,84 €</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>33.136,84 €</b>
(121) Resultats negatius d'exercicis anteriors		33.136,84 €	33.136,84 €	33.136,84 €
<b>PASSIU NO CORRENT</b>	<b>80.000,00 €</b>	<b>68.126,82 €</b>	<b>55.704,62 €</b>	<b>42.708,02 €</b>
<b>Deutes a llarg termini</b>	<b>80.000,00 €</b>	<b>68.126,82 €</b>	<b>55.704,62 €</b>	<b>42.708,02 €</b>
(170) Deutes a ll/t amb entitats de crèdit	80.000,00 €	68.126,82 €	55.704,62 €	42.708,02 €
<b>PASSIU CORRENT</b>	<b>30.674,18 €</b>	<b>34.564,43 €</b>	<b>38.948,07 €</b>	<b>43.887,66 €</b>
<b>Creditors comercials i altres comptes a pagar</b>	<b>30.674,18 €</b>	<b>34.564,43 €</b>	<b>38.948,07 €</b>	<b>43.887,66 €</b>
(400) Proveïdors	30.674,18 €	34.564,43 €	38.948,07 €	43.887,66 €
<b>TOTAL</b>	<b>117.537,33 €</b>	<b>111.155,58 €</b>	<b>122.027,07 €</b>	<b>136.160,44 €</b>

Taula 12: Balanç de situació, Font: Elaboració pròpia.

Per tal d'analitzar el balanç he calculat el fons de maniobra dels diferents anys i m'ha donat els resultats de la taula següent. Com podeu observar a l'any 2018 i 2019 tenim un fons de maniobra negatiu i això significa que no tenim prou actiu corrent per fer front als deutes a curt termini. Aquest import negatiu als anys 2020 i 2021 ja són positius i per tant estem en una millor situació financera.

	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
<b>Fons de maniobra</b>	<b>1.391,81 €</b>	<b>2.878,14 €</b>	6.687,88 €	25.963,83 €

Taula 13: Fons de maniobra, Font: Elaboració pròpia.

## 9.6 Anàlisi de la inversió

Per tal d'analitzar la inversió del projecte he calculat el valor actual net. Els valors utilitzats per al càlcul del VAN són la inversió inicial i els saldos de tresoreria anuals sense tenir en compte el finançament. La taxa d'interès que he utilitzat és del 5%.

Inversió inicial	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
-117.276,47 €	14.614,36 €	15.681,35 €	26.976,69 €	100.669,37 €

Taula 14: Anàlisi de la inversió, Font: Elaboració pròpia.

El VAN que ens ha donat és positiu amb un valor de 16.989,84€ i també he calculat la TIR per saber la rendibilitat del projecte i aquest ens ha sortit d'un 9,42%. Amb aquests dos resultats obtinguts podem dir que el negoci és viable ja que tenim un VAN positiu i una TIR superior a la taxa de descompte.

<b>VAN</b>	16.989,84 €
<b>Taxa</b>	5%

<b>TIR</b>	9,42%
------------	-------

## 9.7 Anàlisi de sensibilitat

Per tal de saber quin marge d'error tenim del VAN calculat anteriorment he realitzat un anàlisi de sensibilitat. Per realitzar aquest anàlisi he creat la següent taula on he introduït uns percentatges que són els que utilitzaré per reduir els fons alliberats i així poder calcular el VAN i la TIR amb aquesta variació percentual.

TIR	VAN	% reducció fons alliberats	Fons alliberats 2018	Fons alliberats 2019	Fons alliberats 2020	Fons alliberats 2021
8,57%	13.633,18 €	2,5%	14.249,00 €	15.289,32 €	26.302,27 €	98.152,64 €
7,72%	10.276,52 €	5,0%	13.883,64 €	14.897,28 €	25.627,85 €	95.635,91 €
6,84%	6.919,86 €	7,5%	13.518,28 €	14.505,25 €	24.953,44 €	93.119,17 €
6,84%	3.563,21 €	10,0%	13.152,92 €	14.113,22 €	24.279,02 €	90.602,44 €
5,96%	206,55 €	12,5%	12.787,56 €	13.721,18 €	23.604,60 €	88.085,70 €
4,14%	-3.150,11 €	15,0%	12.422,20 €	13.329,15 €	22.930,19 €	85.568,97 €
3,21%	-6.506,77 €	17,5%	12.056,85 €	12.937,11 €	22.255,77 €	83.052,23 €
2,26%	-9.863,42 €	20,0%	11.691,49 €	12.545,08 €	21.581,35 €	80.535,50 €
1,29%	-13.220,08 €	22,5%	11.326,13 €	12.153,05 €	20.906,93 €	78.018,76 €

Taula 15: Anàlisi de sensibilitat, Font: Elaboració pròpia.

Com podeu observar a la taula anterior, els fons alliberats es poden reduir fins a un 12,5% i seguirem tenint un projecte viable. A més a més, en aquest punt tindrà un TIR del 5.96% que és superior al 5% de taxa de descompte.

Amb el 15% de reducció dels fons alliberats ja obtinc un VAN negatiu i una TIR inferior al 5% i per tant, en aquest punt el projecte deixaria de ser viable i rendible.

Gràcies a aquest anàlisi puc dir que tinc un marge d'error del 12,5%. Aquest marge és bastant elevat i per tant, m'hauria d'haver equivocat bastant en la previsió de dades que he tingut en compte durant la realització d'aquest projecte.



## 9.8 Anàlisi financera

Per tal d'analitzar més detalladament el projecte de l'escola Cuinànima, he realitzat un anàlisi financer on s'han calculat diverses ratis financeres i econòmiques.

A les taules següents es poden observar els resultats d'aquests anàlisis.

Ratis econòmiques	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
Rendibilitat econòmica	-0,251	0,051	0,245	0,249
Rendibilitat financera	-0,828	0,040	0,473	0,555
Efecte palanquejament	3,299	1,122	2,761	3,178

Taula 16: Ratis econòmiques, Font: Elaboració pròpia.

La rendibilitat econòmica obtinguda l'any 2018 és negativa en canvi, al segon any és positiva però molt propera a 0; això significa que hauré de vendre molt per poder cobrir l'actiu. Als anys 2020 i 2021 la rendibilitat econòmica és positiva i no tant baixa; per tant, el negoci està en una situació de més seguretat econòmica.

La rendibilitat financera mostra el benefici net generat en relació amb la inversió realitzada. Al primer any obtinc un benefici per unitat negatiu i al segon any positiu, però quasi nul. Això significa que obtindré benefici a partir del segon any del negoci i aquests aniran augmentant anualment.

L'efecte palanquejament de tots els anys analitzats és positiu i això significa que la rendibilitat econòmica és superior al cost del finançament aliè.

Ratis financeres	Any 2018	Any 2019	Any 2020	Any 2021
Liquiditat	0,955	0,917	1,172	1,592
Endeutament	0,942	0,924	0,776	0,636
Tresoreria	0,447	0,409	0,664	1,084
Garantia	0,265	0,309	0,482	0,807
Estructura del deute	0,261	0,311	0,319	0,322

Taula 17: Ratis financeres, Font: Elaboració pròpia.

La rati de liquiditat és positiva tots els anys però als anys 2018 i 2019 està una mica per sota del valor òptim (1 – 1,5) i això significa que obtinc menys de 1€ d'actiu circulant per cada euro de passiu circulant.

El rati d'endeutament també és positiu tots els anys, però en aquest cas és un resultat dolent, perquè això indica que tinc excés de deutes i manca de fons propis. Amb els anys aquest rati d'endeutament va disminuint fins arribar a 0,6 que és el valor màxim del punt òptim.

El rati de tresoreria té uns valors òptims que es situen entre 0,8 i 1,2 i no arribo a aquest valor fins l'any 2021. Això significa que durant els 3 primers anys del negoci l'escola es

troba en una situació de risc de suspensió de pagaments però a mesura que passen els anys aquesta rati va millorant fins arribar al 2021 on aquest risc desapareix.

El rati de garantia és inferior a 1 tots els anys i això significa que l'empresa no posseeix suficients béns i drets per complir amb les seves obligacions i per tant, puc dir que Cuinànima es troba en una situació de suspensió de pagaments. A l'any 2021 aquest rati ja té un valor proper a 1 cosa que em permet pensar que en un termini d'un o dos anys com a molt, Cuinànima estaria dins del valor òptim que és entre 1 i 2.

Per últim, he calculat el rati d'estructura del deute i es pot observar que durant els quatre anys analitzats, es troba entre el valor òptim que és entre 0,2 i 0,5. Això significa que tinc capacitat per fer front als nostres pagaments i que tinc un deute de qualitat, ja que la majoria dels deutes són a llarg termini.

## 10. Conclusions

Cuinànima és una escola de cuina que es pot fer un lloc al mercat fàcilment gràcies a la seva varietat de serveis i als preus ajustats. L'escola de cuina té un punt a favor i és que hi ha un grup potencial de població a Girona que està interessada en aquests tipus de cursos i activitats extraescolars. A més a més, l'escola estarà situada al centre de Girona on s'hi pot accedir fàcilment amb cotxe particular, autobús o tren.

Gràcies a tots els anàlisis realitzats per analitzar la viabilitat de Cuinànima he pogut saber que és un projecte viable i rendible, però que durant els primers dos anys es situaria en una situació de risc de suspensió de pagaments. Aquesta situació de risc a l'any 2020 desapareixeria ja que l'endeutament de l'empresa disminuiria i paral·lelament augmentaria la tresoreria.

Resumint, puc dir que els dos primers anys serien els crítics ja que hauria hagut de fer front a la gran inversió inicial i a més, l'arrencada d'una nova empresa sol ser difícil. El punt fort que té Cuinànima és que té un marge d'error del 12,5% dels fluxos de caixa per tal de que el negoci continuï sent viable. Els anys 2020 i 2021 que són els que l'empresa estarà fora de perill, són anys en els que la clientela ja no augmenta molt d'un any a l'altre, però tot i això la seva situació econòmica millorarà notablement.

Un cop realitzat i analitzat aquest projecte detalladament, puc dir que d'aquí uns anys potser tindrè l'empenta i la força per tirar endavant el projecte de Cuinànima i així poder ajudar a gent que té el mateix hobby que jo a aprendre més.

## 11. Bibliografia

- Ajuntament de Girona. Centres educatius. Recuperat de [http://www2.girona.cat/ca/educacio\\_centres\\_tots](http://www2.girona.cat/ca/educacio_centres_tots)
- Cambra de comerç de Girona (2015). Recuperat de <http://www.cambragirona.cat/>
- Ministerio de economía, industria y competitividad. Recuperat de <http://www.ipyme.org/es-ES/DecisionEmprender/FormasJuridicas/Paginas/FormasJuridicas.aspx>
- Ajuntament de Girona (2007). Sol·licitud de llicències. Recuperat de [https://seu.girona.cat/portal/girona\\_ca/serveis/e-registre/Sol.licitud/Llicencies/](https://seu.girona.cat/portal/girona_ca/serveis/e-registre/Sol.licitud/Llicencies/)
- Idealista (2000). Recuperat de <https://www.idealista.com/inmueble/34758818/>
- Àrea d'hisenda i règim interior. Ordenances fiscals i preus públics. Recuperat de [https://seu.girona.cat/export/sites/default/dades/ordenances/\\_descarrega/Llibre-ordenances-preus\\_2017.pdf](https://seu.girona.cat/export/sites/default/dades/ordenances/_descarrega/Llibre-ordenances-preus_2017.pdf)
- Ministerio de economía, industria y competitividad. ICO empresas y emprendedores 2017. Recuperat de <https://www.ico.es/web/ico/ico-empresas-y-emprendedores>
- Generalitat de Catalunya. Institut d'estadística de Catalunya. Recuperat de <http://www.idescat.cat/emex/?id=170792>
- Ajuntament de Girona (2016). L'observatori. Indicadors. Recuperat de <http://terra.girona.cat/apps/observatori/indicadors/#demografia>
- Ajuntament de Girona. Xarxa de Centres Cívics de Girona. Cursos i tallers. Recuperat de [http://www2.girona.cat/ca/ccivics\\_cursos](http://www2.girona.cat/ca/ccivics_cursos)
- Associació Catalana de Comptabilitat i direcció (2011). *Pla General de Comptabilitat de PIMES*. Barcelona: Ediciones Gráficas Rey, S.L.

## 12. Annexos

### Annex 1: Buidatge de les enquestes i informació extreta

Entrevista per als pares amb fills:

**Bon dia, em dic Cristina Ayguade i sóc una estudiant de Grau de Comptabilitat i Finances de la UdG. Actualment estic realitzant el treball final de grau que consisteix en un pla d'empresa d'una escola de cuina on es realitzaran activitats extraescolars per a nens i nenes i cursos de cuina per a la resta de la població. Els hi puc fer una**

Sexe

☐ Nen

☐ Nena

1. Quants anys té el seu fill/a?

2. A on viu actualment?

3. El seu fill/a realitza activitats extraescolars?

☐ Sí

☐ No

4. Quin tipus d'activitats extraescolars realitza?

☐ Activitats físiques

☐ Activitats mentals

☐ Activitats creatives

☐ Altres

Si ha respòs altres, indiqui quines activitats realitzen.

5. Quin propòsit té per a vostè la realització de classes extraescolars per als seus fills?

☐ Aprendre

☐ Divertir-se

☐ Fer amistat

☐ Altres

Si ha respòs altres, indiqui quins propòsits.

6. Quin horari creu que és el millor per a realitzar activitats extraescolars?

☐ De 17:00 a 18:00

☐ De 17:30 a 18:30

☐ De 17:00 a 18:30

☐ De 17:30 a 19:00

7. Quantes hores a la setmana realitzen activitats extraescolars?

☐ 1-2 hores

☐ 2-4 hores

☐ 4-6 hores

☐ Més de 6 hores

8. Quina quantitat de diners destina mensualment a classes extraescolars?

☐ 0-50€

☐ 50-100€

☐ 100-150€

☐ Més de 150€

9. Quina opinió té sobre la realització de cursos de cuina com a activitats extraescolars?

☐ Negativa

☐ Neutre

☐ Positiva

Per què?

10. Quin preu al mes estaria disposat/da a pagar per un tipus d'activitat extraescolar com aquesta suposant 3 hores la setmana?

11. Què esperaria d'un curs de cuina com a activitat extraescolar?

12. Creu que el seu fill/a voldria assistir a un curs com aquest?

☐ Sí ☐ No ☐ No ho sé

13. Quines activitats creu que són les més adients per a aquest curs?

☐ Cuinar i conèixer els aliments ☐ Aprendre a tractar els aliments ☐ Introducció de l'anglès a les classes ☐ Altres

Si ha respòs altres, indiqui quines.

14. Quin màxim d'alumnes creu que és el més adequat per a una classe?

☐ 10 alumnes ☐ 15 alumnes ☐ 20 alumnes ☐ 25 alumnes

15. Estaria interessat/da en un curs de cuina nadalenca o de cuina tradicional catalana?

☐ Sí, en tots dos ☐ Només en el de cuina nadalenca ☐ Només en el de cuina tradicional catalana ☐ No

16. Durant la realització del curs extraescolar del seu fill/a, vosté estaria interessat/da en gaudir d'un curs similar de cuina en el mateix horari, mentres el seu fill fa un altre curs

☐ Sí ☐ No

17. A on li és convenient que els seus fills realitzin les activitats extraescolars?

☐ Centre de Girona ☐ Barris de Girona ☐ Afores de Girona on es pugui aparcar gratis ☐ Altres

Si ha respòs barris de Girona o altres, si us plau indiqui a on.

18. Té algun dubte o vol afegir algun comentari?

### Buidatge de les enquestes per als pares amb fills:

Per tal de realitzar un bon anàlisi he realitzat l'enquesta a 50 pares i mares de la població de Girona i rodalies. A continuació podeu observar el nombre de nens i nenes totals, la seva edat, la població dels enquestats i si aquests realitzen activitats extraescolars o no.

Sexe	
Nen	19
Nena	34
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>

Pregunta 3	
Activitats extraescolars	
Sí	47
No	6
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>

Pregunta 1	
Edat	
5 anys	1
6 anys	3
7 anys	5
8 anys	8
9 anys	7
10 anys	11
11 anys	3
12 anys	6
13 anys	4
14 anys	4
15 anys	1
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>

Pregunta 2	
Població	
Girona	24
Celrà	3
Sarrià de Ter	6
Taialà	2
Sant Gregori	3
Santa Eugènia	3
Salt	3
Bescanó	1
Bordils	1
Sant Ponç	3
Campdorà	1
Santa Coloma	1
Medinyà	1
Sant Julià de Ramis	1
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>

Com podeu observar la majoria dels enquestats són de la població de Girona, tenen 8 o 10 anys i són nenes. Del total de 53 nens i nenes, a la taula de la pregunta 3 es pot observar que 47 realitzen activitats extraescolars. A continuació s'observa quin tipus d'activitats realitzen, quins horaris prefereixen, les hores que realitzen activitats extraescolars durant la setmana, la quantitat de diners que destinen mensualment a aquestes activitats i el propòsit d'aquestes.

Pregunta 4	
Tipus d'activitats extraescolars	
Activitats físiques	31
Activitats mentals	10
Activitats creatives	7
Altres (Classes repàs)	16
<b>TOTAL</b>	<b>64</b>

Pregunta 5	
Propòsit de les activitats extraescolars	
Aprendre	23
Divertir-se	47
Fer amistat	9
Altres (treball en quip)	2
Altres (Desconnectar i realitzar exercici)	1
<b>TOTAL</b>	<b>82</b>

Pregunta 6	
Horari	
De 17:00 a 18:00	4
De 17:30 a 18:30	12
De 17:00 a 18:30	34
De 17:30 a 19:00	41
<b>Total</b>	<b>91</b>

Pregunta 7	
Quantes hores realitzen extraescolars a la setmana	
1-2 hores	0
2-4 hores	12
4-6 hores	30
Més de 6 hores	5
<b>TOTAL</b>	<b>47</b>

Amb aquestes respostes he pogut saber que les activitats que més es realitzen són activitats físiques i classes de repàs i el propòsit de la realització d'aquestes activitats és divertir-se i aprendre.

Pregunta 8	
Quina quantitat destina a extraescolars	
0-50€	0
50-100€	12
100-150€	21
Més de 150€	14
<b>TOTAL</b>	<b>47</b>

Pel que fa a l'horari, es pot observar a la pregunta 6 que els horaris preferits són els de 17:00 a 18:30 i el de 17:30 a 19:00. A la pregunta 7 s'observa que la majoria de nens i nenes realitzen activitats extraescolars durant 4 o 6 hores a la setmana i la pregunta 8 ens indica que la majoria destinen entre 100 i 150€ al mes per aquestes activitats. Amb això ja es veu que pel tema preu els pares i mares podrien estar interessats en els nostres cursos ja que aquests tenen un preu màxim de 130€ semestrals.

A continuació, s'analitzen a les preguntes relacionades amb les activitats que realitza Cuinànima. Aquí analitzo quina opinió tenen sobre aquests cursos, el preu que estarien disposats a pagar i què esperarien d'un curs de cuina com a activitat extraescolar.

Pregunta 9	
Opinió cursos extraescolars de cuina	
Negativa	9
Neutre	14
Positiva	30
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>

Pregunta 10	
Quin preu estaria disposat a pagar	
50 €	7
60 €	10
70 €	11
80 €	11
100 €	4
120 €	1
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>

Pregunta 11	
Què esperaria d'un curs de cuina com a extraescolar	
Aprendre la importància dels aliments i de la cuina	2
Aprendre la cuina bàsica	13
Aprendre les propietats dels aliments	4
Aprendre a cuinar i divertir-se	10
Aprendre la importància de menjar sa	4
Aprendre a cuinar i a no malgastar els aliments	5
Aprendre a tractar els aliments	6
Aprendre a treballar en equip	3
Aprendre a cuinar verdures sense que ho semblin	2
Aprendre a fer galetes i pastissos	1
Aprendre la cuina dels nostres àvies	1
Aprendre els perills en una cuina	2
Aprendre el valor de la cuina i dels aliments	1
Veure l'esforç que hi ha al darrere	2
Aprendre la cuina de supervivència	1
<b>TOTAL</b>	<b>57</b>

Gràcies a aquestes preguntes puc saber que 30 dels 53 pares i mares enquestats tenen una opinió positiva sobre aquest tipus d'activitats extraescolars i que la majoria estarien disposats a pagar entre 60 i 80 euros al mes. La pregunta 11 indica que el que esperarien més els pares i mares d'aquests cursos seria aprendre la cuina bàsica i aprendre a cuinar i divertir-se.

Aquesta informació em serveix per buscar treballadors i per marcar la línia dels cursos.



Seguidament els hi vaig preguntar si els seus fills estarien interessats en aquestes activitats extraescolars, quina creien que era l'activitat més adient per a aquests cursos i quin era el nombre màxim d'alumnes que hi hauria d'haver en una classe.

Pregunta 12	
El seu fill assistiria a un curs de cuina?	
Sí	24
No	5
No ho sé	15
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>

Pregunta 13	
Activitat més adients per al curs	
Cuinar i conèixer els aliments	39
Aprendre a tractar els aliments	18
Introducció de l'anglès a les classes	2
Altres	0
<b>TOTAL</b>	<b>59</b>

Pregunta 14	
Número màxim alumnes per aula	
10 alumnes	6
15 alumnes	11
20 alumnes	15
25 alumnes	7
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>

Amb aquestes tres preguntes puc veure que la gran majoria de nens i nenes estarien interessats en assistir a aquests cursos i això és un factor molt positiu per a la vida de l'escola de cuina. Els pares opinen que les activitats més adients a realitzar, en primer lloc seria cuinar i conèixer els aliments i en segon lloc aprendre a tractar els aliments.

El nombre màxim d'alumnes que hauran de tenir les aules és de 15 o 20 alumnes ja que és el que prefereixen els pares. Les últimes tres preguntes que els hi vaig realitzar van ser si estaven interessats en cursos de cuina nadalenca o en cursos de cuina tradicional catalana, si estarien interessats en realitzar un curs de cuina per adults en la mateixa franja horària en què els seus fills realitzen l'activitat extraescolar i per últim, a on preferien que es realitzessin els cursos.

Pregunta 15	
Interès en curs de cuina nadal o tradicional catalana	
Sí, en tots dos	17
Només en el de cuina nadalenca	16
Només en el de cuina tradicional catalana	4
No	2
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>

Pregunta 16	
Realització d'un curs per als pares mentre el fill realitza el seu curs	
Sí	22
No	17
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>

Pregunta 17	
Localització on es realitzaria el curs	
Centre de Girona	15
Barris de Girona	9
Afores de Girona on es pugui aparcar gratis	15
Altres	5
<b>TOTAL</b>	<b>44</b>

Barris i altres	
Taialà	2
Celrà	1
Sant Gregori	3
Santa Eugènia	1
Lluís Pericot	4
Salt	2
Santa Coloma	1
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>

Amb les respostes a aquestes tres preguntes he pogut saber que molts estan interessats en els cursos de cuina tradicional catalana i en els cursos de cuina nadalenca quan jo pensava que no funcionarien. Pel que fa a la realització de cursos per als pares mentre els fills realitzen l'activitat extraescolar, crec que podria funcionar ja que més de la meitat han dit que sí que hi estaven interessats, però molts també han dit que no. Finalment, la gran majoria preferiria que el local estigues situat al centre de Girona o a les afores on es pogués aparcar gratuïtament.

Entrevista destinada als adults:

**Bon dia, em dic Cristina Ayguade i sóc una estudiant de Grau de Comptabilitat i Finances de la UdG. Actualment estic realitzant el treball final de grau que consisteix en un pla d'empresa d'una escola de cuina on es realitzaran activitats extraescolars per a nens i nenes i cursos de cuina per a la resta de la població. Els hi puc fer una**

Sexe:

☐ Home

☐ Dona

1. A quina població viu actualment?

2. Quants anys té?

3. Està interessat/da en cursos de cuina i xerrades culinàries?

☐ Sí

☐ Només cursos de cuina

☐ Només xerrades culinàries

☐ No

Si ha respòs només xerrades culinàries, únicament ha de respondre la pregunta 12.

4. Quina franja horaria l'hi aniria millor per assistir al curs?

☐ De 9 - 11 hores

☐ De 11 - 13 hores

☐ De 15 - 17 hores

☐ De 17-19 hores

☐ De 19-21 hores

☐ Altres

Si ha escollit altres, indiqui la franja.

5. Quants dies la setmana hi podria dedicar?

6. Quin preu hora estaria disposat/da a pagar per un d'aquests cursos (normalment serien sessions de 2 hores dia/setmana)?

7. A quin tipus de curs creu que assistiria?

☐ Cursos de durada setmanal

☐ Cursos de durada mensual

☐ Cursos de durada trimestral

8. Estaria interessat/da en realitzar un curs de cuina nadalenca o de cuina tradicional catalana?

☐ Sí, en tots dos

☐ Només en el de cuina nadalenca

☐ Només en el de cuina tradicional catalana

☐ No

9. Vostè té fills al seu càrrec?

☐ Sí

☐ No

10. Durant la realització del seu curs de cuina, estaria interessat/da en disposar d'un curs de cuina en el mateix horari, per alguns dels seus fills?

☐ Sí

☐ No

☐ Depèn

Si ha dit depèn, indiqui la causa si us plau.

**11.** A quin tipus de cursos estaria interessat/da en assistir?

☐ Arròs i fideuà

☐ Postres

☐ Carn i peix

☐ Cuina vegetariana

☐ Cuina internacional

☐ Pasta i pizza

☐ Cuina vegana

☐ Cuina de supervivència

☐ Altres

Si ha marcat altres, indiqui quins cursos.

**12.** Quins temes culinaris li interessarien per tal d'assistir a una xerrada?

**13.** Té algun dubte o vol afegir algun comentari?

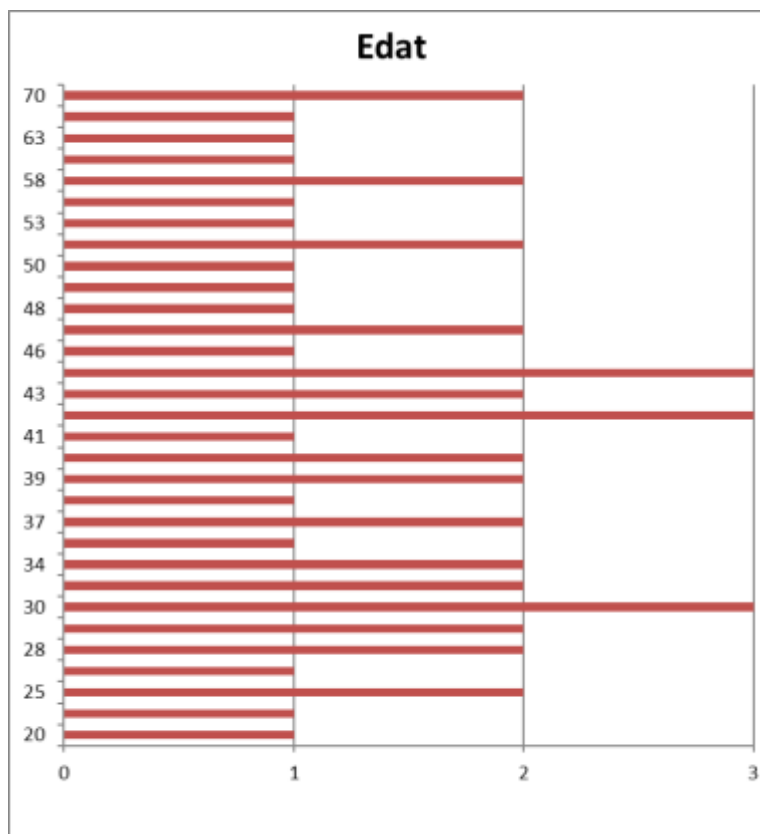
### Buidatge de les enquestes per als adults:

Gràcies a les enquestes realitzades als adults he pogut extreure la següent informació:

La primera informació obtinguda ha estat el sexe, l'edat i la població dels enquestats. Com es pot observar a continuació, la majoria van ser dones de la població de Girona. Pel que fa a l'edat puc observar en el gràfic, que es van entrevistar a adults de 20 a 70 anys.

Sexe	
Home	19
Dona	31
<b>Total</b>	<b>50</b>

Pregunta 1	
Població	
Girona	23
Celrà	4
Sarrià de Ter	6
Sant Ponç	1
Sant Gregori	3
La Bisbal d'Empordà	1
Salt	5
Taialà	4
Sant Julià de Ramis	1
Viladasens	2
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>



Seguidament els hi vaig preguntar si estaven interessats en cursos de cuina o xerrades culinàries, quina franja horària preferirien per realitzar els cursos i quants dies a la setmana estarien disposats a assistir-hi.

Pregunta 3	
Interès en els cursos i xerrades	
Sí	10
Només cursos de cuina	22
Només xerrades	8
No	10
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>

Pregunta 4	
Franja horària	
De 9-11 hores	7
De 11-13 hores	0
De 15-17 hores	1
De 17-19 hores	10
De 19-21 hores	17
Altres (18:00 a 20:00)	2
Altres (14:00 a 15:30)	3
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>

Pregunta 5	
Dies a la setmana	
1 dia	12
2 dies	20
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>

Amb aquestes respostes vaig poder saber que bastants adults estaven interessats en els cursos de cuina i en les xerrades culinàries i que la millor franja horària seria de 17:00 a 21:00. El que em va sorprendre va ser que la majoria van dir que estarien disposats a assistir a cursos de 2 dies la setmana.

Seguidament els hi vaig preguntar quin preu hora estarien disposats a pagar, en quina durada estaven interessats i si estaven interessats en els cursos de cuina nadalenca i els cursos de cuina tradicional catalana.

Pregunta 6	
Preu hora	
6€/hora	1
7€/hora	7
8€/hora	15
10€/hora	9
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>

Pregunta 7	
Durada del curs	
Cursos de durada setmanal	3
Cursos de durada mensual	23
Cursos de durada trimestral	11
<b>TOTAL</b>	<b>37</b>

Pregunta 8	
Tipus de cursos	
Sí, en tots dos	18
Només en el de cuina nadalenca	2
Només en el de cuina tradicional catalana	8
No	4
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>

Pel que fa al preu, s'observa que la majoria pagarien uns 8€ la hora i la durada que prefereixen dels cursos és la mensual. La gran majoria també em va respondre que estaven interessats en els cursos de cuina nadalenca i/o en els cursos de cuina tradicional catalana.

Posteriorment, els hi vaig preguntar si tenien fills al seu càrrec per tal de saber si estaven interessats en que els seus fills realitzessin un curs com a activitat extraescolar mentre ells realitzen el seu curs de cuina.

Pregunta 9	
Té fills al seu càrrec?	
Sí	17
No	15
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>

Pregunta 10	
Curs per fills al mateix moment que els pares realitzen el seu propi curs	
Sí	4
No	23
Depèn (De l'horari del curs)	4
Depèn (De l'horari del curs i el que es faria en el curs per nens)	1
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>

Amb la resposta a aquestes dues preguntes, he pogut saber que en aquest cas, la majoria d'adults que tenen fills i assistiren als cursos, no estan interessats en la realització d'un curs per als fills mentre ells realitzen el seu propi curs de cuina.

Per últim, els hi vaig preguntar en quins tipus de cursos estarien interessats i quins temes culinàries són els que els hi interessarien per tal d'assistir a les xerrades.

Pregunta 11	
Tipus de curs	
Arròs i fideuà	18
Postres	15
Carn i peix	16
Cuina vegetariana	12
Cuina internacional	5
Pasta i pizza	7
Cuina vegana	3
Cuina de supervivència	8
Altres	0
<b>TOTAL</b>	<b>84</b>

Els cursos de cuina amb els quals els enquestats estaven més interessats són els d'arròs i fideuà, postres, carn i peix i el de cuina vegetariana. Amb això també puc pensar que els cursos que tindran menys èxit seran els de cuina internacional i els de cuina vegana; que a més a més són els dos únics cursos que em donen pèrdues durant el primer any.

Els temes de les xerrades culinàries en els que els enquestats van coincidir més van ser el de com tractar els aliments, menjar sa, les propietats dels aliments i la dieta equilibrada entre d'altres.

Pregunta 12	
Temes xerrades culinàries	
Propietats dels aliments artesans vs els industrials	2
Tast de vins i la combinació amb els aliments	1
Cuina vegana	3
Diversitat d'aliments vegans	1
Substituts de la carn i el peix	1
Menjar sa	5
Com tractar els aliments	7
La combinació del vi i els aliments	2
Tast de vins	2
Propietats dels aliments	4
Xerrades amb algun cuiner famós	2
Dieta equilibrada	4
La cuina i la salut	3
Formatges	2
Els millors aliments de la dieta mediterrània	1
Com menjar correctament	1
Tractament del peix	1
Propietats dels cítrics	1
Coccio correcte dels aliments	1
Tractament i propietats dels formatges	1
Tast de vins i les propietats que tenen	1
Cuina vegetariana	2
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>

**Annex 2: Quadre d'amortització del préstec**

n	a	A	I	CA	CP
					80.000,00
01/01/2018			301,92		80.000,00
01/02/2018			301,92		80.000,00
01/03/2018			301,92		80.000,00
01/04/2018			301,92		80.000,00
01/05/2018			301,92		80.000,00
01/06/2018			301,92		80.000,00
01/07/2018			301,92		80.000,00
01/08/2018			301,92		80.000,00
01/09/2018			301,92		80.000,00
01/10/2018			301,92		80.000,00
01/11/2018			301,92		80.000,00
01/12/2018			301,92		80.000,00
01/01/2019	1.270,98 €	969,06 €	301,92	969,06 €	79.030,94 €
01/02/2019	1.270,98 €	972,72 €	298,26	1.941,78 €	78.058,22 €
01/03/2019	1.270,98 €	976,39 €	294,59	2.918,17 €	77.081,83 €
01/04/2019	1.270,98 €	980,08 €	290,91	3.898,25 €	76.101,75 €
01/05/2019	1.270,98 €	983,77 €	287,21	4.882,02 €	75.117,98 €
01/06/2019	1.270,98 €	987,49 €	283,50	5.869,51 €	74.130,49 €
01/07/2019	1.270,98 €	991,21 €	279,77	6.860,72 €	73.139,28 €
01/08/2019	1.270,98 €	994,95 €	276,03	7.855,67 €	72.144,33 €
01/09/2019	1.270,98 €	998,71 €	272,27	8.854,38 €	71.145,62 €
01/10/2019	1.270,98 €	1.002,48 €	268,50	9.856,86 €	70.143,14 €
01/11/2019	1.270,98 €	1.006,26 €	264,72	10.863,12 €	69.136,88 €
01/12/2019	1.270,98 €	1.010,06 €	260,92	11.873,18 €	68.126,82 €
01/01/2020	1.270,98 €	1.013,87 €	257,11	12.887,05 €	67.112,95 €
01/02/2020	1.270,98 €	1.017,70 €	253,28	13.904,75 €	66.095,25 €
01/03/2020	1.270,98 €	1.021,54 €	249,44	14.926,29 €	65.073,71 €
01/04/2020	1.270,98 €	1.025,39 €	245,59	15.951,68 €	64.048,32 €
01/05/2020	1.270,98 €	1.029,26 €	241,72	16.980,95 €	63.019,05 €
01/06/2020	1.270,98 €	1.033,15 €	237,83	18.014,09 €	61.985,91 €
01/07/2020	1.270,98 €	1.037,05 €	233,93	19.051,14 €	60.948,86 €
01/08/2020	1.270,98 €	1.040,96 €	230,02	20.092,10 €	59.907,90 €
01/09/2020	1.270,98 €	1.044,89 €	226,09	21.136,99 €	58.863,01 €
01/10/2020	1.270,98 €	1.048,83 €	222,15	22.185,83 €	57.814,17 €
01/11/2020	1.270,98 €	1.052,79 €	218,19	23.238,62 €	56.761,38 €
01/12/2020	1.270,98 €	1.056,76 €	214,22	24.295,38 €	55.704,62 €
01/01/2021	1.270,98 €	1.060,75 €	210,23	25.356,13 €	54.643,87 €
01/02/2021	1.270,98 €	1.064,76 €	206,23	26.420,89 €	53.579,11 €
01/03/2021	1.270,98 €	1.068,77 €	202,21	27.489,66 €	52.510,34 €
01/04/2021	1.270,98 €	1.072,81 €	198,17	28.562,47 €	51.437,53 €
01/05/2021	1.270,98 €	1.076,86 €	194,13	29.639,33 €	50.360,67 €
01/06/2021	1.270,98 €	1.080,92 €	190,06	30.720,25 €	49.279,75 €



01/07/2021	1.270,98 €	1.085,00 €	185,98	31.805,25 €	48.194,75 €
01/08/2021	1.270,98 €	1.089,09 €	181,89	32.894,34 €	47.105,66 €
01/09/2021	1.270,98 €	1.093,21 €	177,78	33.987,55 €	46.012,45 €
01/10/2021	1.270,98 €	1.097,33 €	173,65	35.084,88 €	44.915,12 €
01/11/2021	1.270,98 €	1.101,47 €	169,51	36.186,35 €	43.813,65 €
01/12/2021	1.270,98 €	1.105,63 €	165,35	37.291,98 €	42.708,02 €
01/01/2022	1.270,98 €	1.109,80 €	161,18	38.401,78 €	41.598,22 €
01/02/2022	1.270,98 €	1.113,99 €	156,99	39.515,77 €	40.484,23 €
01/03/2022	1.270,98 €	1.118,19 €	152,79	40.633,97 €	39.366,03 €
01/04/2022	1.270,98 €	1.122,41 €	148,57	41.756,38 €	38.243,62 €
01/05/2022	1.270,98 €	1.126,65 €	144,33	42.883,03 €	37.116,97 €
01/06/2022	1.270,98 €	1.130,90 €	140,08	44.013,94 €	35.986,06 €
01/07/2022	1.270,98 €	1.135,17 €	135,81	45.149,11 €	34.850,89 €
01/08/2022	1.270,98 €	1.139,45 €	131,53	46.288,56 €	33.711,44 €
01/09/2022	1.270,98 €	1.143,75 €	127,23	47.432,32 €	32.567,68 €
01/10/2022	1.270,98 €	1.148,07 €	122,91	48.580,39 €	31.419,61 €
01/11/2022	1.270,98 €	1.152,40 €	118,58	49.732,79 €	30.267,21 €
01/12/2022	1.270,98 €	1.156,75 €	114,23	50.889,55 €	29.110,45 €
01/01/2023	1.270,98 €	1.161,12 €	109,86	52.050,66 €	27.949,34 €
01/02/2023	1.270,98 €	1.165,50 €	105,48	53.216,17 €	26.783,83 €
01/03/2023	1.270,98 €	1.169,90 €	101,08	54.386,07 €	25.613,93 €
01/04/2023	1.270,98 €	1.174,31 €	96,67	55.560,38 €	24.439,62 €
01/05/2023	1.270,98 €	1.178,75 €	92,24	56.739,13 €	23.260,87 €
01/06/2023	1.270,98 €	1.183,20 €	87,79	57.922,32 €	22.077,68 €
01/07/2023	1.270,98 €	1.187,66 €	83,32	59.109,98 €	20.890,02 €
01/08/2023	1.270,98 €	1.192,14 €	78,84	60.302,13 €	19.697,87 €
01/09/2023	1.270,98 €	1.196,64 €	74,34	61.498,77 €	18.501,23 €
01/10/2023	1.270,98 €	1.201,16 €	69,82	62.699,93 €	17.300,07 €
01/11/2023	1.270,98 €	1.205,69 €	65,29	63.905,62 €	16.094,38 €
01/12/2023	1.270,98 €	1.210,24 €	60,74	65.115,86 €	14.884,14 €
01/01/2024	1.270,98 €	1.214,81 €	56,17	66.330,67 €	13.669,33 €
01/02/2024	1.270,98 €	1.219,39 €	51,59	67.550,06 €	12.449,94 €
01/03/2024	1.270,98 €	1.224,00 €	46,99	68.774,06 €	11.225,94 €
01/04/2024	1.270,98 €	1.228,62 €	42,37	70.002,67 €	9.997,33 €
01/05/2024	1.270,98 €	1.233,25 €	37,73	71.235,93 €	8.764,07 €
01/06/2024	1.270,98 €	1.237,91 €	33,08	72.473,83 €	7.526,17 €
01/07/2024	1.270,98 €	1.242,58 €	28,40	73.716,41 €	6.283,59 €
01/08/2024	1.270,98 €	1.247,27 €	23,71	74.963,68 €	5.036,32 €
01/09/2024	1.270,98 €	1.251,97 €	19,01	76.215,65 €	3.784,35 €
01/10/2024	1.270,98 €	1.256,70 €	14,28	77.472,35 €	2.527,65 €
01/11/2024	1.270,98 €	1.261,44 €	9,54	78.733,80 €	1.266,20 €
01/12/2024	1.270,98 €	1.266,20 €	4,78	80.000,00 €	-0,00 €

### **Annex 3: Estructura dels clients**

A la primera taula d'aquest annex hi podreu trobar un resum anual dels clients distribuït en els tres tipus de serveis que ofereix Cuinànim. Els clients augmentaran per l'any 2019 un 30%, pel 2020 un 25% i per el 2021 un 15%. A la segona taula podeu trobar també la relació dels clients per als tres serveis juntament amb el nombre de clients que tindrem a cada tipus de curs.

	Clients any 2018	Clients any 2019	Clients any 2020	Clients any 2021
<b>Activitats extraescolars</b>	541	703	879	1.011
<b>Cursos adults</b>	4.027	5.235	6.544	7.525
<b>Xerrades culinàries</b>	2.416	3.141	3.926	4.515
<b>TOTAL</b>	<b>6.984</b>	<b>9.079</b>	<b>11.349</b>	<b>13.051</b>

	Clients any 2018	Clients any 2019	Clients any 2020	Clients any 2021
<b>Activitats extraescolars</b>	<b>541</b>	<b>703</b>	<b>879</b>	<b>1.011</b>
Curs de cuina nadalenca	162	211	264	303
Curs de cuina tradicional catalana	81	105	132	152
Curs de pa, pasta i pizza	135	176	220	253
Curs de galetes, magdalenes, cupcakes i	162	211	264	303
<b>Cursos per adults (durada setmanal)</b>	<b>805</b>	<b>1.047</b>	<b>1.309</b>	<b>1.505</b>
Curs de cuina nadalenca	40	52	65	75
Curs de cuina tradicional catalana	161	209	262	301
Curs d'arròs i fideuà	161	209	262	301
Curs de postres	121	157	196	226
Curs de carn i peix	81	105	131	151
Curs de cuina vegetariana	64	84	105	120
Curs de cuina internacional	40	52	65	75
Curs de pasta i pizza	48	63	79	90
Curs de cuina vegana	32	42	52	60
Curs de cuina de supervivència	56	73	92	105
<b>Cursos per adults (durada mensual)</b>	<b>2.014</b>	<b>2.618</b>	<b>3.272</b>	<b>3.763</b>
Curs de cuina nadalenca	101	131	164	188
Curs de cuina tradicional catalana	403	524	654	753
Curs d'arròs i fideuà	403	524	654	753
Curs de postres	302	393	491	564
Curs de carn i peix	201	262	327	376
Curs de cuina vegetariana	161	209	262	301
Curs de cuina internacional	101	131	164	188
Curs de pasta i pizza	121	157	196	226
Curs de cuina vegana	81	105	131	151
Curs de cuina de supervivència	141	183	229	263
<b>Cursos per adults (durada triemstral)</b>	<b>1.208</b>	<b>1.571</b>	<b>1.963</b>	<b>2.258</b>
Curs de cuina nadalenca	60	79	98	113
Curs de cuina tradicional catalana	242	314	393	452
Curs d'arròs i fideuà	242	314	393	452
Curs de postres	181	236	294	339
Curs de carn i peix	121	157	196	226
Curs de cuina vegetariana	97	126	157	181
Curs de cuina internacional	60	79	98	113
Curs de pasta i pizza	72	94	118	135
Curs de cuina vegana	48	63	79	90
Curs de cuina de supervivència	85	110	137	158
<b>Xerrades culinàries</b>	<b>2.416</b>	<b>3.141</b>	<b>3.926</b>	<b>4.515</b>

#### **Annex 4: Els costos i el seu repartiment**

Les taules que us mostro a continuació són un resum dels costos anuals que tindrà Cuinànim.

<b>Costos 2018</b>	
Aprovisionaments	175.213,73 €
Seguretat Social empresa	8.829,60 €
Arrendaments i cànons	15.600,00 €
Subministraments	8.000,00 €
Publicitat, propaganda i relacions públiques	150,00 €
Primes d'assegurances	2.460,00 €
Serveis professionals independents	35.572,00 €
Reparacions i conservació	2.000,00 €
Altres serveis	779,40 €
Altres tributs	7.515,55 €
Amortització de l'immobilitzat	8.785,67 €
Interessos préstec	3.623,04 €
<b>TOTAL</b>	<b>268.528,99 €</b>

<b>Costos 2019</b>	
Aprovisionaments	197.435,21 €
Seguretat Social empresa	8.829,60 €
Arrendaments i cànons	15.600,00 €
Subministraments	10.000,00 €
Publicitat, propaganda i relacions públiques	300,00 €
Primes d'assegurances	2.460,00 €
Serveis professionals independents	36.072,00 €
Reparacions i conservació	2.000,00 €
Altres serveis	779,40 €
Altres tributs	5.565,55 €
Amortització de l'immobilitzat	8.785,67 €
Interessos préstec	3.378,60 €
Quota préstec a retornar	11.873,18 €
<b>TOTAL</b>	<b>303.079,22 €</b>

<b>Costos 2020</b>	
Aprovisionaments	222.474,94 €
Seguretat Social empresa	13.245,60 €
Arrendaments i cànons	15.600,00 €
Subministraments	12.000,00 €
Publicitat, propaganda i relacions públiques	300,00 €
Primes d'assegurances	2.460,00 €
Serveis professionals independents	52.272,00 €
Reparacions i conservació	2.000,00 €
Altres serveis	779,40 €
Altres tributs	5.565,55 €
Amortització de l'immobilitzat	10.082,17 €
Interessos préstec	2.829,59 €
Quota préstec a retornar	12.422,20 €
<b>TOTAL</b>	<b>352.031,44 €</b>

Costos 2021	
Aprovisionaments	250.690,33 €
Seguretat Social empresa	17.660,40 €
Arrendaments i cànons	15.600,00 €
Subministraments	14.000,00 €
Publicitat, propaganda i relacions públiques	300,00 €
Primes d'assegurances	2.460,00 €
Serveis professionals independents	68.472,00 €
Reparacions i conservació	2.000,00 €
Altres serveis	779,40 €
Altres tributs	5.565,55 €
Amortització de l'immobilitzat	10.082,17 €
Interessos préstec	2.255,18 €
Quota préstec a retornar	12.996,60 €
<b>TOTAL</b>	<b>402.861,63 €</b>

A les pàgines següents hi podeu trobar els costos estructurats de manera més detallada i com podreu observar en aquests quadres, separo el que són costos fixos dels variables; on els variables són els ingredients i els fixos la resta.

Costos 2018	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTAL ANUAL
<b>Ingredients</b>	13.815,39 €	13.953,54 €	14.093,08 €	14.234,01 €	14.376,35 €	14.520,11 €	14.665,31 €	14.811,97 €	14.960,09 €	15.109,69 €	15.260,79 €	15.413,39 €	<b>175.213,73 €</b>
<b>Activitats extraescolars</b>	3.675,25 €	3.712,00 €	3.749,12 €	3.786,61 €	3.824,48 €	3.862,72 €	3.901,35 €	3.940,37 €	3.979,77 €	4.019,57 €	4.059,76 €	4.100,36 €	<b>46.611,37 €</b>
Curs de cuina nadalenca	1.235,65 €	1.248,01 €	1.260,49 €	1.273,09 €	1.285,82 €	1.298,68 €	1.311,67 €	1.324,78 €	1.338,03 €	1.351,41 €	1.364,93 €	1.378,58 €	<b>15.671,13 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	915,5	924,66 €	933,90 €	943,24 €	952,67 €	962,20 €	971,82 €	981,54 €	991,36 €	1.001,27 €	1.011,28 €	1.021,39 €	<b>11.610,83 €</b>
Curs de pa, pasta i pizza	633,05	639,38 €	645,77 €	652,23 €	658,75 €	665,34 €	672,00 €	678,72 €	685,50 €	692,36 €	699,28 €	706,27 €	<b>8.028,66 €</b>
Curs de galetes, magdalenes, cupcakes i pastissos	891,05	899,96 €	908,96 €	918,05 €	927,23 €	936,50 €	945,87 €	955,33 €	964,88 €	974,53 €	984,27 €	994,12 €	<b>11.300,74 €</b>
<b>Cursos per adults</b>	10.140,14 €	10.241,54 €	10.343,96 €	10.447,40 €	10.551,87 €	10.657,39 €	10.763,96 €	10.871,60 €	10.980,32 €	11.090,12 €	11.201,02 €	11.313,03 €	<b>128.602,36 €</b>
Curs de cuina nadalenca	941,15	950,56 €	960,07 €	969,67 €	979,36 €	989,16 €	999,05 €	1.009,04 €	1.019,13 €	1.029,32 €	1.039,62 €	1.050,01 €	<b>11.936,14 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	1115,5	1.126,66 €	1.137,92 €	1.149,30 €	1.160,79 €	1.172,40 €	1.184,13 €	1.195,97 €	1.207,93 €	1.220,01 €	1.232,21 €	1.244,53 €	<b>14.147,33 €</b>
Curs d'arròs i fideuà	1032,2	1.042,52 €	1.052,95 €	1.063,48 €	1.074,11 €	1.084,85 €	1.095,70 €	1.106,66 €	1.117,72 €	1.128,90 €	1.140,19 €	1.151,59 €	<b>13.090,88 €</b>
Curs de postres	891,05	899,96 €	908,96 €	918,05 €	927,23 €	936,50 €	945,87 €	955,33 €	964,88 €	974,53 €	984,27 €	994,12 €	<b>11.300,74 €</b>
Curs de carn i peix	1489,75	1.504,65 €	1.519,69 €	1.534,89 €	1.550,24 €	1.565,74 €	1.581,40 €	1.597,21 €	1.613,19 €	1.629,32 €	1.645,61 €	1.662,07 €	<b>18.893,76 €</b>
Curs de cuina vegetariana	860	868,60 €	877,29 €	886,06 €	894,92 €	903,87 €	912,91 €	922,04 €	931,26 €	940,57 €	949,98 €	959,47 €	<b>10.906,95 €</b>
Curs de cuina internacional	1080	1.090,80 €	1.101,71 €	1.112,73 €	1.123,85 €	1.135,09 €	1.146,44 €	1.157,91 €	1.169,49 €	1.181,18 €	1.192,99 €	1.204,92 €	<b>13.697,10 €</b>
Curs de pasta i pizza	633,05	639,38 €	645,77 €	652,23 €	658,75 €	665,34 €	672,00 €	678,72 €	685,50 €	692,36 €	699,28 €	706,27 €	<b>8.028,66 €</b>
Curs de cuina vegana	978	987,78 €	997,66 €	1.007,63 €	1.017,71 €	1.027,89 €	1.038,17 €	1.048,55 €	1.059,03 €	1.069,62 €	1.080,32 €	1.091,12 €	<b>12.403,49 €</b>
Curs de cuina de supervivència	1119,44	1.130,63 €	1.141,94 €	1.153,36 €	1.164,89 €	1.176,54 €	1.188,31 €	1.200,19 €	1.212,19 €	1.224,32 €	1.236,56 €	1.248,92 €	<b>14.197,30 €</b>
<b>Cost xerrades</b>	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	<b>1.100,00</b>
<b>Lloguer local</b>	1.300 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	1.300,00 €	<b>15.600,00 €</b>
<b>Subministraments</b>	0,00	0,00	2.000,00 €	0,00	0,00	2.000,00 €	0,00	0,00	2.000,00 €	0,00	0,00	2.000,00 €	<b>8.000,00 €</b>
<b>Altres serveis (telèfon i internet)</b>	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	<b>179,40 €</b>
<b>Material d'oficina</b>	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	50,00 €	<b>600,00 €</b>
<b>Sou brut treballadors</b>	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	2.600,00 €	<b>31.200,00 €</b>
<b>Seg. Social empresa</b>	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	735,80 €	<b>8.829,60 €</b>
<b>Publicitat</b>	3.906,00 €	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150,00 €	0,00	0,00	0,00	<b>150,00 €</b>
<b>Primes d'assegurances</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.460 €	<b>2.460,00 €</b>
<b>Taxa escombraries</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	930,65 €	<b>930,65 €</b>
<b>Taxa clavegueram</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	204,90 €	<b>204,90 €</b>
<b>Impost sobre béns immoble</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.430,00 €	<b>4.430,00 €</b>
<b>Impost per obres i construccions</b>	1.950 €	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>1.950,00 €</b>
<b>Desinfecció del local després de les obres</b>	58,45 €	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>58,45 €</b>
<b>Interessos préstec</b>	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	301,92	<b>3.623,04 €</b>
<b>Serveis de neteja</b>	256 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	256,00 €	<b>3.072 €</b>
<b>Reparacions i conservació</b>	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	<b>2.000,00 €</b>
<b>Serveis professionals independents</b>	200 €												<b>200 €</b>
<b>Eines i utilatge</b>													<b>2.047 €</b>
<b>Mobiliari</b>													<b>1.131 €</b>
<b>Maquinària</b>													<b>731 €</b>
<b>Construccions</b>													<b>2.500 €</b>
<b>Instal·lacions</b>													<b>2.000 €</b>
<b>Equips informàtics</b>													<b>344 €</b>
<b>Aplicacions informàtiques</b>													<b>33 €</b>
<b>TOTAL</b>													<b>93.373,71 €</b>

Costos 2019	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTAL ANUAL
<b>Ingredients</b>	15.567,53 €	15.723,20 €	15.880,43 €	16.039,24 €	16.199,63 €	16.361,63 €	16.525,24 €	16.690,50 €	16.857,40 €	17.025,98 €	17.196,24 €	17.368,20 €	<b>197.435,21 €</b>
<b>Activitats extraescolars</b>	4.141,36 €	4.182,78 €	4.224,61 €	4.266,85 €	4.309,52 €	4.352,61 €	4.396,14 €	4.440,10 €	4.484,50 €	4.529,35 €	4.574,64 €	4.620,39 €	<b>52.522,86 €</b>
Curs de cuina nadalenca	1.392,36 €	1.406,28 €	1.420,35 €	1.434,55 €	1.448,90 €	1.463,39 €	1.478,02 €	1.492,80 €	1.507,73 €	1.522,81 €	1.538,03 €	1.553,41 €	<b>17.658,63 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	1.031,61 €	1.041,92 €	1.052,34 €	1.062,87 €	1.073,50 €	1.084,23 €	1.095,07 €	1.106,02 €	1.117,08 €	1.128,25 €	1.139,54 €	1.150,93 €	<b>13.083,38 €</b>
Curs de pa, pasta i pizza	713,34 €	720,47 €	727,67 €	734,95 €	742,30 €	749,72 €	757,22 €	764,79 €	772,44 €	780,17 €	787,97 €	795,85 €	<b>9.046,89 €</b>
Curs de galetes, magdalenes, cupcakes i pastissos	1.004,06 €	1.014,10 €	1.024,24 €	1.034,48 €	1.044,83 €	1.055,27 €	1.065,83 €	1.076,49 €	1.087,25 €	1.098,12 €	1.109,10 €	1.120,20 €	<b>12.733,96 €</b>
<b>Cursos per adults</b>	11.426,16 €	11.540,43 €	11.655,83 €	11.772,39 €	11.890,11 €	12.009,01 €	12.129,10 €	12.250,39 €	12.372,90 €	12.496,63 €	12.621,59 €	12.747,81 €	<b>144.912,35 €</b>
Curs de cuina nadalenca	1.060,51 €	1.071,12 €	1.081,83 €	1.092,65 €	1.103,57 €	1.114,61 €	1.125,75 €	1.137,01 €	1.148,38 €	1.159,87 €	1.171,46 €	1.183,18 €	<b>13.449,94 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	1.256,97 €	1.269,54 €	1.282,24 €	1.295,06 €	1.308,01 €	1.321,09 €	1.334,30 €	1.347,65 €	1.361,12 €	1.374,73 €	1.388,48 €	1.402,37 €	<b>15.941,57 €</b>
Curs d'arròs i fideuà	1.163,11 €	1.174,74 €	1.186,49 €	1.198,35 €	1.210,34 €	1.222,44 €	1.234,66 €	1.247,01 €	1.259,48 €	1.272,07 €	1.284,80 €	1.297,64 €	<b>14.751,13 €</b>
Curs de postres	1.004,06 €	1.014,10 €	1.024,24 €	1.034,48 €	1.044,83 €	1.055,27 €	1.065,83 €	1.076,49 €	1.087,25 €	1.098,12 €	1.109,10 €	1.120,20 €	<b>12.733,96 €</b>
Curs de carn i peix	1.678,69 €	1.695,47 €	1.712,43 €	1.729,55 €	1.746,85 €	1.764,32 €	1.781,96 €	1.799,78 €	1.817,78 €	1.835,96 €	1.854,32 €	1.872,86 €	<b>21.289,96 €</b>
Curs de cuina vegetariana	969,07 €	978,76 €	988,55 €	998,43 €	1.008,42 €	1.018,50 €	1.028,69 €	1.038,97 €	1.049,36 €	1.059,86 €	1.070,46 €	1.081,16 €	<b>12.290,23 €</b>
Curs de cuina internacional	1.216,97 €	1.229,14 €	1.241,43 €	1.253,85 €	1.266,38 €	1.279,05 €	1.291,84 €	1.304,76 €	1.317,81 €	1.330,98 €	1.344,29 €	1.357,74 €	<b>15.434,24 €</b>
Curs de pasta i pizza	713,34 €	720,47 €	727,67 €	734,95 €	742,30 €	749,72 €	757,22 €	764,79 €	772,44 €	780,17 €	787,97 €	795,85 €	<b>9.046,89 €</b>
Curs de cuina vegana	1.102,03 €	1.113,06 €	1.124,19 €	1.135,43 €	1.146,78 €	1.158,25 €	1.169,83 €	1.181,53 €	1.193,35 €	1.205,28 €	1.217,33 €	1.229,51 €	<b>13.976,56 €</b>
Curs de cuina de supervivència	1.261,41 €	1.274,03 €	1.286,77 €	1.299,64 €	1.312,63 €	1.325,76 €	1.339,02 €	1.352,41 €	1.365,93 €	1.379,59 €	1.393,38 €	1.407,32 €	<b>15.997,87 €</b>
<b>Cost xerrades</b>	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	150 €	<b>1.800,00 €</b>
<b>Lloguer local</b>	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	<b>15.600,00 €</b>
<b>Subministraments</b>			2.500 €			2.500 €			2.500 €			2.500 €	<b>10.000,00 €</b>
<b>Altres serveis (telèfon i internet)</b>	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	<b>179,40 €</b>
<b>Material d'oficina</b>	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	<b>600,00 €</b>
<b>Sou brut treballadors</b>	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	<b>31.200,00 €</b>
<b>Seg. Social empresa</b>	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	736 €	<b>8.829,60 €</b>
<b>Publicitat</b>	150 €								150 €				<b>300,00 €</b>
<b>Primes d'assegurances</b>												2.460 €	<b>2.460,00 €</b>
<b>Taxa escombraries</b>												930,65 €	<b>930,65 €</b>
<b>Taxa clavegueram</b>												204,90 €	<b>204,90 €</b>
<b>Impost sobre béns immoble</b>												4.430 €	<b>4.430,00 €</b>
<b>Interessos préstec</b>	301,92	298,26	294,59	290,91	287,21	283,50	279,77	276,03	272,27	268,50	264,72	260,92	<b>3.378,60 €</b>
<b>Quota import a retornar préstec</b>	969,06 €	972,72 €	976,39 €	980,08 €	983,77 €	987,49 €	991,21 €	994,95 €	998,71 €	1.002,48 €	1.006,26 €	1.010,06 €	<b>11.873,18 €</b>
<b>Serveis de neteja</b>	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	<b>3.072,00 €</b>
<b>Reparacions i conservació</b>	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	<b>2.000,00 €</b>
<b>Eines i utilitatge</b>													<b>2.047,00 €</b>
<b>Mobiliari</b>													<b>1.131,00 €</b>
<b>Maquinària</b>													<b>730,86 €</b>
<b>Construccions</b>													<b>2.500,00 €</b>
<b>Instal·lacions</b>													<b>2.000,00 €</b>
<b>Equips informàtics</b>													<b>344,31 €</b>
<b>Aplicacions informàtiques</b>													<b>32,50 €</b>
<b>TOTAL</b>													<b>105.644,00 €</b>

Costos 2020	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTAL ANUAL
<b>Ingredients</b>	17.541,88 €	17.717,30 €	17.894,47 €	18.073,42 €	18.254,15 €	18.436,69 €	18.621,06 €	18.807,27 €	18.995,34 €	19.185,30 €	19.377,15 €	19.570,92 €	222.474,94 €
<b>Activitats extraescolars</b>	4.666,59 €	4.713,26 €	4.760,39 €	4.807,99 €	4.856,07 €	4.904,64 €	4.953,68 €	5.003,22 €	5.053,25 €	5.103,78 €	5.154,82 €	5.206,37 €	59.184,07 €
Curs de cuina nadalenca	1.568,95 €	1.584,64 €	1.600,48 €	1.616,49 €	1.632,65 €	1.648,98 €	1.665,47 €	1.682,12 €	1.698,95 €	1.715,93 €	1.733,09 €	1.750,43 €	19.898,18 €
Curs de cuina tradicional catalana	1.162,44 €	1.174,07 €	1.185,81 €	1.197,67 €	1.209,64 €	1.221,74 €	1.233,96 €	1.246,30 €	1.258,76 €	1.271,35 €	1.284,06 €	1.296,90 €	14.742,68 €
Curs de pa, pasta i pizza	803,81 €	811,84 €	819,96 €	828,16 €	836,44 €	844,81 €	853,26 €	861,79 €	870,41 €	879,11 €	887,90 €	896,78 €	10.194,27 €
Curs de galetes, magdalenes, cupcakes i pa	1.131,40 €	1.142,71 €	1.154,14 €	1.165,68 €	1.177,34 €	1.189,11 €	1.201,00 €	1.213,01 €	1.225,14 €	1.237,39 €	1.249,77 €	1.262,26 €	14.348,95 €
<b>Cursos per adults</b>	12.875,29 €	13.004,04 €	13.134,08 €	13.265,42 €	13.398,08 €	13.532,06 €	13.667,38 €	13.804,05 €	13.942,09 €	14.081,51 €	14.222,33 €	14.364,55 €	163.290,87 €
Curs de cuina nadalenca	1.195,01 €	1.206,96 €	1.219,03 €	1.231,22 €	1.243,53 €	1.255,97 €	1.268,53 €	1.281,21 €	1.294,03 €	1.306,97 €	1.320,04 €	1.333,24 €	15.155,73 €
Curs de cuina tradicional catalana	1.416,39 €	1.430,55 €	1.444,86 €	1.459,31 €	1.473,90 €	1.488,64 €	1.503,53 €	1.518,56 €	1.533,75 €	1.549,08 €	1.564,57 €	1.580,22 €	17.963,36 €
Curs d'arròs i fideuà	1.310,62 €	1.323,73 €	1.336,96 €	1.350,33 €	1.363,84 €	1.377,47 €	1.391,25 €	1.405,16 €	1.419,21 €	1.433,41 €	1.447,74 €	1.462,22 €	16.621,94 €
Curs de postres	1.131,40 €	1.142,71 €	1.154,14 €	1.165,68 €	1.177,34 €	1.189,11 €	1.201,00 €	1.213,01 €	1.225,14 €	1.237,39 €	1.249,77 €	1.262,26 €	14.348,95 €
Curs de carn i peix	1.891,59 €	1.910,50 €	1.929,61 €	1.948,90 €	1.968,39 €	1.988,08 €	2.007,96 €	2.028,04 €	2.048,32 €	2.068,80 €	2.089,49 €	2.110,38 €	23.990,06 €
Curs de cuina vegetariana	1.091,97 €	1.102,89 €	1.113,92 €	1.125,06 €	1.136,31 €	1.147,67 €	1.159,15 €	1.170,74 €	1.182,45 €	1.194,27 €	1.206,22 €	1.218,28 €	13.848,94 €
Curs de cuina internacional	1.371,31 €	1.385,03 €	1.398,88 €	1.412,87 €	1.426,99 €	1.441,26 €	1.455,68 €	1.470,23 €	1.484,94 €	1.499,79 €	1.514,78 €	1.529,93 €	17.391,69 €
Curs de pasta i pizza	803,81 €	811,84 €	819,96 €	828,16 €	836,44 €	844,81 €	853,26 €	861,79 €	870,41 €	879,11 €	887,90 €	896,78 €	10.194,27 €
Curs de cuina vegana	1.241,80 €	1.254,22 €	1.266,76 €	1.279,43 €	1.292,22 €	1.305,14 €	1.318,20 €	1.331,38 €	1.344,69 €	1.358,14 €	1.371,72 €	1.385,44 €	15.749,14 €
Curs de cuina de supervivència	1.421,39 €	1.435,61 €	1.449,96 €	1.464,46 €	1.479,11 €	1.493,90 €	1.508,84 €	1.523,92 €	1.539,16 €	1.554,56 €	1.570,10 €	1.585,80 €	18.026,81 €
<b>Cost xerrades</b>	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	2.400,00 €
<b>Lloguer local</b>	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	15.600,00 €
<b>Subministraments</b>			3.000 €			3.000 €			3.000 €			3.000 €	12.000,00 €
<b>Altres serveis (telèfon i internet)</b>	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	179,40 €
<b>Material d'oficina</b>	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	600,00 €
<b>Sou brut treballadors</b>	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	3.900,00 €	46.800,00 €
<b>Seg. Social empresa</b>	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	1.104 €	13.245,60 €
<b>Publicitat</b>	150 €								150 €				300,00 €
<b>Primes d'assegurances</b>												2.460 €	2.460,00 €
<b>Taxa escombraries</b>												930,65 €	930,65 €
<b>Taxa clavegueram</b>												204,90 €	204,90 €
<b>Impost sobre béns immoble</b>												4.430 €	4.430,00 €
<b>Interessos préstec</b>	257,11	253,28	249,44	245,59	241,72	237,83	233,93	230,02	226,09	222,15	218,19	214,22	2.829,59 €
<b>Quota import a retornar préstec</b>	1.013,87 €	1.017,70 €	1.021,54 €	1.025,39 €	1.029,26 €	1.033,15 €	1.037,05 €	1.040,96 €	1.044,89 €	1.048,83 €	1.052,79 €	1.056,76 €	12.422,20 €
<b>Serveis de neteja</b>	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	3.072,00 €
<b>Reparacions i conservació</b>	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	2.000,00 €
<b>Eines i utiltatge</b>													2.954,00 €
<b>Mobiliari</b>													1.553,00 €
<b>Maquinària</b>													730,86 €
<b>Construccions</b>													2.500,00 €
<b>Instal·lacions</b>													2.000,00 €
<b>Equips informàtics</b>													344,31 €
<b>TOTAL</b>													129.556,50 €



Costos 2021	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTAL ANUAL
<b>Ingredients</b>	19.766,63 €	19.964,30 €	20.163,94 €	20.365,58 €	20.569,23 €	20.774,93 €	20.982,67 €	21.192,50 €	21.404,43 €	21.618,47 €	21.834,66 €	22.053,00 €	<b>250.690,33 €</b>
<b>Activitats extraescolars</b>	5.258,43 €	5.311,02 €	5.364,13 €	5.417,77 €	5.471,95 €	5.526,67 €	5.581,93 €	5.637,75 €	5.694,13 €	5.751,07 €	5.808,58 €	5.866,67 €	<b>66.690,09 €</b>
Curs de cuina nadalenca	1.767,93 €	1.785,61 €	1.803,46 €	1.821,50 €	1.839,71 €	1.858,11 €	1.876,69 €	1.895,46 €	1.914,41 €	1.933,56 €	1.952,89 €	1.972,42 €	<b>22.421,77 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	1.309,87 €	1.322,97 €	1.336,20 €	1.349,56 €	1.363,05 €	1.376,69 €	1.390,45 €	1.404,36 €	1.418,40 €	1.432,58 €	1.446,91 €	1.461,38 €	<b>16.612,42 €</b>
Curs de pa, pasta i pizza	905,75 €	914,81 €	923,95 €	933,19 €	942,53 €	951,95 €	961,47 €	971,08 €	980,80 €	990,60 €	1.000,51 €	1.010,51 €	<b>11.487,15 €</b>
Curs de galetes, magdalenes, cupcakes i pastissos	1.274,89 €	1.287,64 €	1.300,51 €	1.313,52 €	1.326,65 €	1.339,92 €	1.353,32 €	1.366,85 €	1.380,52 €	1.394,32 €	1.408,27 €	1.422,35 €	<b>16.168,75 €</b>
<b>Cursos per adults</b>	14.508,20 €	14.653,28 €	14.799,81 €	14.947,81 €	15.097,29 €	15.248,26 €	15.400,74 €	15.554,75 €	15.710,30 €	15.867,40 €	16.026,07 €	16.186,33 €	<b>184.000,24 €</b>
Curs de cuina nadalenca	1.346,57 €	1.360,03 €	1.373,63 €	1.387,37 €	1.401,24 €	1.415,26 €	1.429,41 €	1.443,70 €	1.458,14 €	1.472,72 €	1.487,45 €	1.502,32 €	<b>17.077,85 €</b>
Curs de cuina tradicional catalana	1.596,02 €	1.611,98 €	1.628,10 €	1.644,38 €	1.660,83 €	1.677,44 €	1.694,21 €	1.711,15 €	1.728,26 €	1.745,55 €	1.763,00 €	1.780,63 €	<b>20.241,56 €</b>
Curs d'arròs i fideuà	1.476,84 €	1.491,61 €	1.506,52 €	1.521,59 €	1.536,81 €	1.552,17 €	1.567,69 €	1.583,37 €	1.599,21 €	1.615,20 €	1.631,35 €	1.647,66 €	<b>18.730,02 €</b>
Curs de postres	1.274,89 €	1.287,64 €	1.300,51 €	1.313,52 €	1.326,65 €	1.339,92 €	1.353,32 €	1.366,85 €	1.380,52 €	1.394,32 €	1.408,27 €	1.422,35 €	<b>16.168,75 €</b>
Curs de carn i peix	2.131,49 €	2.152,80 €	2.174,33 €	2.196,07 €	2.218,03 €	2.240,22 €	2.262,62 €	2.285,24 €	2.308,10 €	2.331,18 €	2.354,49 €	2.378,03 €	<b>27.032,60 €</b>
Curs de cuina vegetariana	1.230,46 €	1.242,77 €	1.255,19 €	1.267,75 €	1.280,42 €	1.293,23 €	1.306,16 €	1.319,22 €	1.332,41 €	1.345,74 €	1.359,19 €	1.372,79 €	<b>15.605,33 €</b>
Curs de cuina internacional	1.545,23 €	1.560,68 €	1.576,29 €	1.592,05 €	1.607,97 €	1.624,05 €	1.640,29 €	1.656,70 €	1.673,26 €	1.690,00 €	1.706,90 €	1.723,96 €	<b>19.597,39 €</b>
Curs de pasta i pizza	905,75 €	914,81 €	923,95 €	933,19 €	942,53 €	951,95 €	961,47 €	971,08 €	980,80 €	990,60 €	1.000,51 €	1.010,51 €	<b>11.487,15 €</b>
Curs de cuina vegana	1.399,29 €	1.413,28 €	1.427,42 €	1.441,69 €	1.456,11 €	1.470,67 €	1.485,38 €	1.500,23 €	1.515,23 €	1.530,38 €	1.545,69 €	1.561,15 €	<b>17.746,52 €</b>
Curs de cuina de supervivència	1.601,66 €	1.617,68 €	1.633,85 €	1.650,19 €	1.666,69 €	1.683,36 €	1.700,19 €	1.717,20 €	1.734,37 €	1.751,71 €	1.769,23 €	1.786,92 €	<b>20.313,06 €</b>
<b>Cost xerrades</b>	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	250 €	<b>3.000,00 €</b>
<b>Lloguer local</b>	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	1.300 €	<b>15.600,00 €</b>
<b>Subministraments</b>	0 €	0 €	3.500 €	0 €	0 €	3.500 €	0 €	0 €	3.500 €	0 €	0 €	3.500 €	<b>14.000,00 €</b>
<b>Altres serveis (telèfon i internet)</b>	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	14,95 €	<b>179,40 €</b>
<b>Material d'oficina</b>	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	<b>600,00 €</b>
<b>Sou brut treballadors</b>	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	5.200 €	<b>62.400,00 €</b>
<b>Seg. Social empresa</b>	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	1.472 €	<b>17.660,40 €</b>
<b>Publicitat</b>	150 €								150 €				<b>300,00 €</b>
<b>Primes d'assegurances</b>												2.460 €	<b>2.460,00 €</b>
<b>Taxa escombraries</b>												930,65 €	<b>930,65 €</b>
<b>Taxa clavegueram</b>												204,90 €	<b>204,90 €</b>
<b>Impost sobre béns immoble</b>												4.430 €	<b>4.430,00 €</b>
<b>Interessos préstec</b>	210,23	206,23	202,21	198,17	194,13	190,06	185,98	181,89	177,78	173,65	169,51	165,35	<b>2.255,18 €</b>
<b>Quota import a retornar préstec</b>	1.060,75 €	1.064,76 €	1.068,77 €	1.072,81 €	1.076,86 €	1.080,92 €	1.085,00 €	1.089,09 €	1.093,21 €	1.097,33 €	1.101,47 €	1.105,63 €	<b>12.996,60 €</b>
<b>Serveis de neteja</b>	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	256 €	<b>3.072,00 €</b>
<b>Reparacions i conservació</b>	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	166,67 €	<b>2.000,00 €</b>
<b>Eines i utilatge</b>													<b>2.954,00 €</b>
<b>Mobiliari</b>													<b>1.553,00 €</b>
<b>Maquinària</b>													<b>730,86 €</b>
<b>Construccions</b>													<b>2.500,00 €</b>
<b>Instal·lacions</b>													<b>2.000,00 €</b>
<b>Equips informàtics</b>													<b>344,31 €</b>
<b>TOTAL</b>													<b>152.171,30 €</b>



## Annex 5: Currículum vitae

En aquest annex en primer lloc hi trobareu el meu currículum (persona emprenedora) i seguidament hi podreu trobar el de la persona que m'acompanyarà des de l'inici de la vida de Cuinànim.

# CURRICULUM VITAE

## DADES PERSONALS

Cognoms: Ayguadé Ribas

Nom: Cristina

D.N.I.: 40357450-V

Data de naixement : 24-09-1991

Lloc: Girona

Direcció: Barri Estació, S/N

Població: Sant Jordi Desvalls

Província : Girona

Telèfon : 636155456

E-mail: cayguade@gmail.com



## FORMACIÓ I ESTUDIS

- **Grau de Comptabilitat i Finances**

Lloc: Universitat de Girona

Durada: 2012-2017 (esperat)

Curs: 4rt

- **Treball final de grau**

Tema: Pla d'empresa d'una escola de cuina on es realitzaran activitats extraescolars per a nens i classes de cuina per a la resta de la població.

- **CFGS d'Administració i Finances**

Lloc: INS la Bisbal

Durada: 2010-2012

- **Batxillerat**

Lloc: IES de Celrà

Durada: 2007-2010

### Idiomes:

<b>Català</b>	Llengua nativa. Escrit i parlat. Nivell elevat.
<b>Castellà</b>	Escrit i parlat. Nivell elevat.
<b>Anglès</b>	Escrit i parlat. Nivell B2.1.
<b>Francès</b>	Escrit i parlat. Nivell bàsic.

### Coneixements informàtics:

<b>Access</b>	Nivell bàsic.
<b>Excel</b>	Nivell mitjà.
<b>Word</b>	Nivell mitjà.
<b>Photoshop</b>	Nivell bàsic.
<b>PowerPoint</b>	Nivell mitjà.

## **EXPERIÈNCIA PROFESSIONAL**

- **Pràctiques en empresa**

Lloc: Calders Economistes

Durada: 600 hores.

Funcions: Comptabilitat.

- **Caixera**

Lloc: Carrefour Market de Torroella de Montgrí

Durada: Estiu de l'any 2013, 2014 i 2015.

Funcions: Caixera, atenció al públic, realització de factures.

- **Ajudant de cambrera**

Lloc: Bar Local Social de Sant Jordi Desvalls

Durada: Any 2011 i 2012

Funcions: Atenció al públic, fidelització de clients, lideratge i organització del torn, responsabilitat de la caixa.

- **Pràctiques de Tècnica Administrativa**

Lloc: Grup Darnés (Disbesa)

Durada: durant l'estiu del 2011

- **Estada en centres de treball**

Lloc: Ajuntament de Celrà

Durada: estiu del 2008

Tasques realitzades: Sistema d'informació, formularis, realitzar trucades, atenció al públic, etc.

### **DADES COMPLEMENTÀRIES**

Carnet de conduir nivell B amb set anys d'experiència i cotxe propi.

Des dels setze anys he estat treballant de cangur de nens de vuit mesos fins a nens de deu anys.

## CURRICULUM VITAE

### DADES PERSONALS

**Nom i cognoms:** Oriol Serra Pagès

**DNI:** 41579652E



**Data de naixement:** 31/07/1998

**Població:** Sant Jordi Desvalls

**Adreça:** C/ Repòs,2

**Codi postal:**17464

**Telèfon fix:** 972798135

**Telèfon mòbil:** 603467675

**Correu electrònic:** oriolserapages@gmail.com

### FORMACIÓ ACADÈMICA

- **ESO Centre**

Centre: Institut de Celrà Data finalització

Durada: 2010 - 2014

- **CFGM Cuina i Gastronomia**

Centre: Institut Olivar Gran

Durada: 2014 – 2017 (esperat)

### FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

**2008-2014:** Cursos Psicopedagògics per tractar dislèxia i disortografia.

**2010-2015:** Cursos de teatre al Centre de formació teatral el Galliner (3h setmanals de setembre a juny).

**2012-2013:** Cursos d'aprenent de monitor, Consell Comarcal del Gironès (36h).

**2014:** Curs Dj (20h) a l'Escola Eumes, Girona.

**2015:** Curs privat a l'Escola d'Hostaleria Alt Empordà de cuina i serveis.

**2016:** Curs de teatre Joves Plus, Centre de formació teatral el Galliner (3h setmanals de setembre a juny).

**2016:** Tallers de teatre gestual (3 tallers).

**2016-2017:** Curs d'interpretació davant de càmera , Professor : Marcel Tomàs.

**2016-2017:** Centre de formació teatral el Galliner (3 h a la setmana d'octubre a febrer).

**2017:** Curs teatre Gestual, professor: Marcel Tomàs (3 h a la setmana de febrer a juny).

## IDIOMES

---

Català: Llengua materna.

Castellà: Llegit, parlat, escrit.

Anglès: Nivell bàsic.

Francès : Nivell baix.

## DADES D'INTERÈS

---

Voluntari a la festa major del poble, reis, festa de la vellesa, teatre, muntatge de decorats, Dj, premonitor casal d'estiu, etc..

Voluntari animació casal gent gran de Celrà.

Millor exposició oral a la jornada d'educació emprenedora 2013.

Participació en diverses obres de teatre amateur.

Figurant a la pel·lícula " la llegenda de Sant Jordi " dirigida per ORNA Figurant espectacle, dels Comediants, temps de flors a Girona. Figurant documental " Leo a la vida " de LGC Films

Participació a la sèrie de TV3 " la Riera " capítol 1348 Participació Festival CACAU , Girona

Participació al FITAG amb l'obra " el popurri" dirigida per Pere Hosta. Protagonista Wepsèrie Aniol Fageda Sanç.

Creador i protagonista ,de l'obra de teatre "una vida un guanyador ", presentada a diferents poblacions.

Director voluntari d'obres de teatre per a nens, pastorets, i altres..

## **Annex 6: Inversió inicial**

En aquest annex hi podreu trobar primer de tot la inversió inicial detallada juntament amb altres costos que s'han de tenir en compte al inici i al llarg dels anys.

Lloguer local	1.300 €	Mensual
Subministraments	2.000 €	Trimestral
Altres serveis (telèfon i internet)	14,95 €	Mensual
Material d'oficina	50 €	Mensual
Sou brut treballadors	1.300 €	Mensual
Seg. Social empresa	367,90 €	Mensual
Publicitat	3.906 €	Anual
Primes d'assegurances	2.460 €	Anual

<b>Impostos i taxes municipals</b>	
Taxa escombraries	930,65 €
Taxa clavegueram	205 €
Impost sobre béns immoble	4.430 €
Impost per obres i construccions	1.950 €

<b>Neteja i prèstec</b>	
Desinfecció del local després de les obres	58 €
Import prèstec	80.000 €
Serveis de neteja	256 €
Reparacions i conservació	2.000 €
Serveis professionals independents	200 €

<b>Eines i utilatge</b>	<b>Preu unitari</b>	<b>Unitats</b>	<b>Preu total</b>
Batedora	150 €	26	3.900 €
Minipimer	18 €	26	468 €
Eines cuina	2.000 €		2.000 €
Balança	30 €	26	780 €
Olles, paelles i cassoles	800 €		800 €
Fregidora	60 €	4	240 €
<b>TOTAL</b>			<b>8.188 €</b>

<b>Maquinària</b>	<b>Preu unitari</b>	<b>Unitats</b>	<b>Preu total</b>
Forn	225 €	3	675 €
Fogons de gas	772 €	2	1.544 €
Rentaplats	299 €	2	598 €
Cambra frigorífica	1.568,18 €	1	1.568 €
<b>TOTAL</b>			<b>4.385 €</b>

<b>Mobiliari</b>	<b>Preu unitari</b>	<b>Unitats</b>	<b>Preu total</b>
Cadires	30 €	35	1.050 €
Armaris per electrodomèstics	448 €	8	3.584 €
Armaris ingredients	69 €	6	414 €
Nevera i congelador	450 €	2	900 €
Taules	155 €	20	3.100 €
<b>TOTAL</b>			<b>9.048 €</b>

Béns d'inversió	Empresa	Preu
Construccions	Francesc Serra	50.000,00 €
Instal·lacions	Instal·lacions Ayguade	20.000,00 €
Equips informàtics	Megatoo, Carrefour	2.754,45 €
Aplicacions informàtiques	Megatoo	65,00 €
Mobiliari		9.048,00 €
Maquinària		4.385,18 €
Eines i utilitatges		8.188,00 €
<b>TOTAL</b>		<b>94.440,63 €</b>

En aquesta última taula podeu observar un resum dels béns d'inversió que bàsicament resumeix les taules anteriors. A les taules següents hi podreu observar la inversió que pretenc haver de realitzar l'any 2020 i els quadres d'amortització de la inversió inicial i d'aquesta última inversió.

Eines i utilatge	Preu unitari	Unitats	Preu total
Batedora	150 €	4	600 €
Minipimer	18 €	6	108 €
Eines cuina	2.000 €	1	2.000 €
Olles, paelles i cassoles	800 €	1	800 €
Fregidora	60 €	2	120 €
<b>TOTAL</b>			<b>3.628</b>

Mobiliari	Preu unitari	Unitats	Preu total
Cadires	30 €	20	600 €
Armaris per electrodomèstics	448 €	3	1.344 €
Armaris ingredients	69 €	3	207 €
Nevera i congelador	450 €	1	450 €
Taules	155 €	5	775 €
<b>TOTAL</b>			<b>3.376</b>

Amortització 2018	Valor inicial	Termini	Quota amortització anual
Construccions	50.000 €	20	2.500 €
Instal·lacions	20.000 €	10	2.000 €
Equips informàtics	2.754 €	8	344 €
Aplicacions informàtiques	65 €	2	33 €
Mobiliari	9.048 €	8	1.131 €
Eines i utilatge	8.188 €	4	2.047 €
Maquinària	4.385 €	6	731 €
<b>TOTAL</b>	<b>90.055 €</b>		<b>8.786 €</b>

Amortització 2020	Valor inicial	Termini	Quota amortització anual
Mobiliari	3.376 €	8	422 €
Eines i utilatge	3.628 €	4	907 €
<b>TOTAL</b>	<b>7.004 €</b>		<b>1.329 €</b>

### **Annex 7: Compte de pèrdues i guanys**

En aquest annex analitzo el compte de pèrdues i guanys. Per fer aquest anàlisi he calculat el percentatge de cada partida sobre les prestacions de serveis anuals.

En primer lloc, cal destacar que les dues partides que tenen més pes sobre les vendes són els aprovisionaments i les altres despeses d'explotació. El pes dels aprovisionaments es redueixen un percentatge petit cada any. Pel que fa a les despeses d'explotació puc observar que disminueixen el seu pes sobre les vendes del 2018 al 2019, però durant la resta d'anys mantenen aproximadament el mateix percentatge.

Un altre factor a destacar és el resultat d'explotació ja que de l'any 2018 al 2019 cau en picat el pes que té sobre les vendes i de l'any 2019 al 2020 torna a augmentar de manera considerable mantenint-se al següent any. Aquest gran canvi del 2018 al 2019 és degut a un augment de les vendes i a una disminució de les altres despeses d'explotació.

A la pàgina següent hi podeu trobar el compte de pèrdues i guanys amb l'anàlisi percentual vertical.



COMPTE DE PÈRDUES I GUANYS	Any 2018		Any 2019		Any 2020		Any 2021	
Import net de a xifra de negocis	224.245,07 €	100,00%	291.519,08 €	100,00%	364.398,85 €	100,00%	419.058,68 €	100,00%
(705) Prestacions de serveis	224.245,07 €		291.519,08 €		364.398,85 €		419.058,68 €	
<b>Aprovisionaments</b>	<b>159.646,20 €</b>	<b>71,19%</b>	<b>195.460,86 €</b>	<b>67,05%</b>	<b>220.250,19 €</b>	<b>60,44%</b>	<b>248.183,43 €</b>	<b>59,22%</b>
(600) Compra de mercaderies	175.213,73 €	78,13%	197.435,21 €	67,73%	222.474,94 €	61,05%	250.690,33 €	59,82%
(610) Variació d'existències	15.567,53 €	6,94%	1.974,35 €	0,68%	2.224,75 €	0,61%	2.506,90 €	0,60%
<b>Despeses de personal</b>	<b>8.829,60 €</b>	<b>3,94%</b>	<b>8.829,60 €</b>	<b>3,03%</b>	<b>13.245,60 €</b>	<b>3,63%</b>	<b>17.660,40 €</b>	<b>4,21%</b>
(642) Seguretat social a càrrec de l'empresa	8.829,60 €	3,94%	8.829,60 €	3,03%	13.245,60 €	3,63%	17.660,40 €	4,21%
<b>Altres despeses d'explotació</b>	<b>76.497,40 €</b>	<b>34,11%</b>	<b>72.776,95 €</b>	<b>24,96%</b>	<b>90.976,95 €</b>	<b>24,97%</b>	<b>109.176,95 €</b>	<b>26,05%</b>
(621) Arrendaments i cànons	15.600,00 €	6,96%	15.600,00 €	5,35%	15.600,00 €	4,28%	15.600,00 €	3,72%
(622) Reparacions i conservació	2.000,00 €	0,89%	2.000,00 €	0,69%	2.000,00 €	0,55%	2.000,00 €	0,48%
(623) Serveis professionals independents	36.086,45 €	16,09%	36.072,00 €	12,37%	52.272,00 €	14,34%	68.472,00 €	16,34%
(625) Primes d'assegurances	2.460,00 €	1,10%	2.460,00 €	0,84%	2.460,00 €	0,68%	2.460,00 €	0,59%
(627) Publicitat, propaganda i relacions públiques	4.056,00 €	1,81%	300,00 €	0,10%	300,00 €	0,08%	300,00 €	0,07%
(628) Subministraments	8.000,00 €	3,57%	10.000,00 €	3,43%	12.000,00 €	3,29%	14.000,00 €	3,34%
(629) Altres serveis	779,40 €	0,35%	779,40 €	0,27%	779,40 €	0,21%	779,40 €	0,19%
(631) Altres tributs	7.515,55 €	3,35%	5.565,55 €	1,91%	5.565,55 €	1,53%	5.565,55 €	1,33%
<b>Amortització de l'immobilitzat</b>	<b>8.785,67 €</b>	<b>3,92%</b>	<b>8.785,67 €</b>	<b>3,01%</b>	<b>10.082,17 €</b>	<b>2,77%</b>	<b>10.082,17 €</b>	<b>2,41%</b>
(680) Amortització de l'immobilitzat intangible	32,50 €	0,01%	32,50 €	0,01%				
(681) Amortització de l'immobilitzat material	8.753,17 €	3,90%	8.753,17 €	3,00%	10.082,17 €	2,77%	10.082,17 €	2,41%
<b>RESULTAT D'EXPLOTACIÓ</b>	<b>29.513,80 €</b>	<b>-13,16%</b>	<b>5.666,00 €</b>	<b>1,94%</b>	<b>29.843,94 €</b>	<b>8,19%</b>	<b>33.955,73 €</b>	<b>8,10%</b>
<b>Despeses financeres</b>	<b>3.623,04 €</b>	<b>1,62%</b>	<b>3.378,60 €</b>	<b>1,16%</b>	<b>2.829,59 €</b>	<b>0,78%</b>	<b>2.255,18 €</b>	<b>0,54%</b>
(662) Interessos de deutes	3.623,04 €	1,62%	3.378,60 €	1,16%	2.829,59 €	0,78%	2.255,18 €	0,54%
<b>RESULTAT FINANCER</b>	<b>3.623,04</b>	<b>-1,62%</b>	<b>3.378,60</b>	<b>-1,16%</b>	<b>2.829,59</b>	<b>-0,78%</b>	<b>2.255,18</b>	<b>-0,54%</b>
<b>RESULTAT ABANS D'IMPOSTOS</b>	<b>33.136,84</b>	<b>-14,78%</b>	<b>2.287,40 €</b>	<b>0,78%</b>	<b>27.014,35 €</b>	<b>7,41%</b>	<b>31.700,55 €</b>	<b>7,56%</b>
<b>Impostos sobre beneficis</b>			<b>686,22</b>	<b>-0,24%</b>	<b>8.104,31</b>	<b>-2,22%</b>	<b>9.510,16</b>	<b>-2,27%</b>
<b>RESULTAT DE L'EXERCICI</b>	<b>33.136,84</b>	<b>-14,78%</b>	<b>1.601,18 €</b>	<b>0,55%</b>	<b>18.910,05 €</b>	<b>5,19%</b>	<b>22.190,38 €</b>	<b>5,30%</b>

### **Annex 8: Balanç de situació**

Pel que fa a l'actiu es pot dir que la gran part del pes es troba a l'actiu no corrent, concretament a l'apartat de l'immobilitzat material; això és degut a la inversió realitzada per iniciar el negoci. A mesura que passen els anys podem veure que aquest percentatge es redueix anualment i per tant, l'actiu corrent va agafant més pes fins a col·locar-se a l'any 2021 en un 51,30% del total de l'actiu. Aquest gran augment de l'actiu corrent durant els anys és degut a l'augment de la partida dels bancs.

Pel que fa al passiu, la partida que té més pes durant el 2018 és el passiu no corrent degut al préstec que he demanat per fer front a la inversió inicial. El pes que té el passiu no corrent sobre el total del passiu disminueix anualment ja que cada any es torna una part del préstec i es paguen interessos. Al mateix moment que el passiu no corrent va disminuint, el patrimoni net va agafant força ja que al primer any hi ha pèrdues. A la resta d'anys tenim benefici i aquest augmenta considerablement del 2019 al 2021 passant de representar un 1,44% al 2019 a un 31,36% al 2021.

A la pàgina següent hi podeu trobar el balanç de situació amb l'anàlisi percentual de cada any.

ACTIU	Any 2018		Any 2019		Any 2020		Any 2021	
<b>ACTIU NO CORRENT</b>	<b>88.254,96 €</b>	<b>75,09%</b>	<b>79.469,29 €</b>	<b>71,49%</b>	<b>76.391,12 €</b>	<b>62,60%</b>	<b>66.308,95 €</b>	<b>48,70%</b>
<b>Immobilitzat intangible</b>	<b>32,50 €</b>	<b>0,03%</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00%</b>				
(206) Aplicacions informàtiques	65,00 €	0,06%	65,00 €	0,06%				
(280) AAI	32,50 €	0,03%	65,00 €	0,06%				
<b>Immobilitzat material</b>	<b>85.622,46 €</b>	<b>72,85%</b>	<b>76.869,29 €</b>	<b>69,15%</b>	<b>73.791,12 €</b>	<b>60,47%</b>	<b>63.708,95 €</b>	<b>46,79%</b>
(211) Construccions	50.000,00 €	42,54%	50.000,00 €	44,98%	50.000,00 €	40,97%	50.000,00 €	36,72%
(212) Instal·lacions tècniques	20.000,00 €	17,02%	20.000,00 €	17,99%	20.000,00 €	16,39%	20.000,00 €	14,69%
(217) Equips per a processos d'informació	2.754,45 €	2,34%	2.754,45 €	2,48%	2.754,45 €	2,26%	2.754,45 €	2,02%
(216) Mobiliari	9.048,00 €	7,70%	9.048,00 €	8,14%	12.424,00 €	10,18%	12.424,00 €	9,12%
(214) Utillatge	8.188,00 €	6,97%	8.188,00 €	7,37%	11.816,00 €	9,68%	11.816,00 €	8,68%
(213) Maquinària	4.385,18 €	3,73%	4.385,18 €	3,95%	4.385,18 €	3,59%	4.385,18 €	3,22%
(281) AAIM	8.753,17 €	7,45%	17.506,34 €	15,75%	27.588,51 €	22,61%	37.670,68 €	27,67%
<b>Inversions financeres a llarg termini</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>2,21%</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>2,34%</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>2,13%</b>	<b>2.600,00 €</b>	<b>1,91%</b>
(260) Fiances constituïdes a llarg termini	2.600,00 €	2,21%	2.600,00 €	2,34%	2.600,00 €	2,13%	2.600,00 €	1,91%
<b>ACTIU CORRENT</b>	<b>29.282,37 €</b>	<b>24,91%</b>	<b>31.686,29 €</b>	<b>28,51%</b>	<b>45.635,95 €</b>	<b>37,40%</b>	<b>69.851,49 €</b>	<b>51,30%</b>
<b>Existències</b>	<b>15.567,53 €</b>	<b>13,24%</b>	<b>17.541,88 €</b>	<b>15,78%</b>	<b>19.766,63 €</b>	<b>16,20%</b>	<b>22.273,53 €</b>	<b>16,36%</b>
(300) Mercaderies	15.567,53 €	13,24%	17.541,88 €	15,78%	19.766,63 €	16,20%	22.273,53 €	16,36%
<b>Efectiu i altres actius líquids equivalents</b>	<b>13.714,85 €</b>	<b>11,67%</b>	<b>14.144,41 €</b>	<b>12,72%</b>	<b>25.869,32 €</b>	<b>21,20%</b>	<b>47.577,96 €</b>	<b>34,94%</b>
(572) Bancs	13.714,85 €	11,67%	14.144,41 €	12,72%	25.869,32 €	21,20%	47.577,96 €	34,94%
<b>TOTAL</b>	<b>117.537,33 €</b>	<b>100,00%</b>	<b>111.155,58 €</b>	<b>100,00%</b>	<b>122.027,07 €</b>	<b>100,00%</b>	<b>136.160,44 €</b>	<b>100,00%</b>

PATRIMONI NET I PASSIU	Any 2018		Any 2019		Any 2020		Any 2021	
<b>PATRIMONI NET</b>	<b>6.863,16 €</b>	<b>0,06 €</b>	<b>8.464,33 €</b>	<b>0,08 €</b>	<b>27.374,38 €</b>	<b>0,22 €</b>	<b>49.564,76 €</b>	<b>36,40%</b>
<b>Capital</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>34,03%</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>35,99%</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>32,78%</b>	<b>40.000,00 €</b>	<b>29,38%</b>
(100) Capital social	40.000,00 €	34,03%	40.000,00 €	35,99%	40.000,00 €	32,78%	40.000,00 €	29,38%
<b>Resultat de l'exercici</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>28,19%</b>	<b>1.601,18 €</b>	<b>1,44%</b>	<b>20.511,23 €</b>	<b>16,81%</b>	<b>42.701,61 €</b>	<b>31,36%</b>
(129) Resultat de l'exercici	33.136,84 €	28,19%	1.601,18 €	1,44%	20.511,23 €	16,81%	42.701,61 €	31,36%
<b>Resultats d'exercicis anteriors</b>		<b>0,00%</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>29,81%</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>27,16%</b>	<b>33.136,84 €</b>	<b>24,34%</b>
(121) Resultats negatius d'exercicis anteriors		0,00%	33.136,84 €	29,81%	33.136,84 €	27,16%	33.136,84 €	24,34%
<b>PASSIU NO CORRENT</b>	<b>80.000,00 €</b>	<b>68,06%</b>	<b>68.126,82 €</b>	<b>61,29%</b>	<b>55.704,62 €</b>	<b>45,65%</b>	<b>42.708,02 €</b>	<b>31,37%</b>
<b>Deutes a llarg termini</b>	<b>80.000,00 €</b>	<b>68,06%</b>	<b>68.126,82 €</b>	<b>61,29%</b>	<b>55.704,62 €</b>	<b>45,65%</b>	<b>42.708,02 €</b>	<b>31,37%</b>
(170) Deutes a ll/t amb entitats de crèdit	80.000,00 €	68,06%	68.126,82 €	61,29%	55.704,62 €	45,65%	42.708,02 €	31,37%
<b>PASSIU CORRENT</b>	<b>30.674,18 €</b>	<b>26,10%</b>	<b>34.564,43 €</b>	<b>31,10%</b>	<b>38.948,07 €</b>	<b>31,92%</b>	<b>43.887,66 €</b>	<b>32,23%</b>
<b>Creditors comercials i altres comptes a pagar</b>	<b>30.674,18 €</b>	<b>26,10%</b>	<b>34.564,43 €</b>	<b>31,10%</b>	<b>38.948,07 €</b>	<b>31,92%</b>	<b>43.887,66 €</b>	<b>32,23%</b>
(400) Proveïdors	30.674,18 €	26,10%	34.564,43 €	31,10%	38.948,07 €	31,92%	43.887,66 €	32,23%
<b>TOTAL</b>	<b>117.537,33 €</b>	<b>100,00%</b>	<b>111.155,58 €</b>	<b>100,00%</b>	<b>122.027,07 €</b>	<b>100,00%</b>	<b>136.160,44 €</b>	<b>100,00%</b>

